

***Научно-методическое обеспечение
образовательного процесса.***

***Учебное занятие: целеполагание,
формы, методы, средства обучения и
контроля***

Enter

Методический семинар

Содержание учебно-методического комплекса

Нормативный блок

Методологические документы

Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности, профессии.

Локальные акты, стандарты, нормативные требования, критерии.

Учебно-программная и планирующая документация

Рабочий учебный план.

Рабочая программа учебной дисциплины, профессионального модуля.

Планы занятий учебных дисциплин, МДК ПМ (теоретических, практических, лабораторных).

Планы занятий учебной практики.

Методический блок

Средства обучения

Для педагога:

- методические рекомендации по целеполаганию, планированию учебно-воспитательного процесса, выбору методов, разработке средств обучения и контроля;
- учебно-методическое обеспечение;
- учебно-техническая документация;
- учебно-материальное оснащение.

Для студентов:

- учебные пособия;
- указания по выполнению практических, лабораторных, курсовых и дипломных работ;
- инструкционно-технологические карты;
- материалы для участия в ролевых и деловых играх;
- учебно-материальное оснащение рабочих мест.

Средства контроля

- вопросники для проведения фронтального опроса, организации бесед;
- тесты;
- сборники упражнений;
- задачки;
- тексты диктантов;
- карточки-задания для индивидуального опроса;
- вопросы для подготовки рефератов, докладов, заданий для проведения контрольных работ, зачетов;
- экзаменационные билеты;
- перечни выпускных практических квалификационных, письменных экзаменационных, дипломных и курсовых работ, индивидуальных творческих заданий.

Учебное занятие –



**это основная форма
организации учебного процесса,
оно имеет целостную структуру,
постановку четких целей и задач**

Виды учебного занятия:



- ✓ урок;
- ✓ лекция;
- ✓ семинар;
- ✓ лабораторная работа;
- ✓ практическое занятие;
- ✓ консультация;
- ✓ конференция;
- ✓ тьюториал;
- ✓ игра;
- ✓ тренинг и т.д.



«Сорок пять минут урока – это спрессованный, насыщенный мыслями и чувствами отрезок совместного труда и того, кто его учит, и тех, кого он учит самостоятельно шагать по пути знаний. Искать, запоминать осмысленное, применять усвоенное»

В. Федорова

Урок –



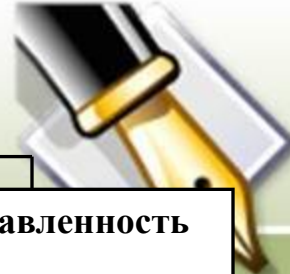
это организационная форма обучения, при которой педагог в течение точно установленного времени руководит коллективной познавательной и иной деятельностью постоянной группы обучающихся с учетом особенностей каждого из них, используя методы и средства, направленные на решение дидактических, воспитательных и развивающих задач



Для реализации требований
Федерального государственного
образовательного стандарта к
минимуму содержания и уровню
подготовки выпускника колледжа по
данной дисциплине формулируется
образовательная цель урока
направленная на формирование общих
и профессиональных компетенций
средствами своей дисциплины



**Образовательная цель состоит из
воспитательной, развивающей и
обучающей целей**



Личность

Биологически обусловленные свойства

Особенности нервной системы, тип темперамента; половые особенности; возрастные особенности.

Психические процессы

Ощущения, восприятие, память, мышление, воображение, внимание, воля, эмоции, чувства.

Опыт

Знания
Умения
Навыки
Привычки

Направленность

Влечения
Желания
Склонности
Интересы
Убеждения
Мировоззрения
Нравственность

Пути формирования

Тренировка

Учет индивидуальных особенностей личности в образовательном процессе

Развитие

Обучение

Воспитание

Образовательные цели

Развивающая

Обучающая

Воспитательная

Воспитательная цель урока



Воспитание – планомерное и целенаправленное воздействие на сознание и поведение человека с целью формирования определенных установок, понятий, принципов, ценностных ориентаций, обеспечивающих необходимые условия для его развития, подготовки к жизни и труду

Воспитательная цель урока -



воспитание положительной мотивации к изучаемой дисциплине, к профессии в целом, убежденности в ее значимости, уважения к людям труда, специалистам высокого класса, профессионального достоинства, ориентации на успех, корпоративной культуры, коммуникативных навыков, толерантности, эмпатии.

Развивающая цель урока



Психические процессы: ощущения, восприятие, внимание, воображение, память, мышление, речь, эмоции и чувства – выступают как важнейшие компоненты любой человеческой деятельности, в том числе учебной и производственной.

Развивающая цель урока



Развитие профессионально-значимых психофизиологических свойств личности: наглядно-действенного, практического мышления; мыслительных операций анализ, конкретизация, сравнение, обобщение, синтез; воссоздающего воображения; произвольного и послепроизвольного внимания; зрительной, смысловой, двигательной памяти; нравственных чувств коллективизма, ответственности, долга, эстетических чувств и качеств (аккуратность, чистоплотность), интеллектуальных чувств любознательности, стремления к новому, прогрессивному, удовлетворения от хорошо выполненной работы

Обучающая цель урока



Обучение – процесс управления познавательной деятельностью обучающихся со стороны педагога, ведущий к усвоению обучающимися определенной деятельности

Обучающая цель урока



**Сформировать
профессиональную компетенцию
по приготовлению простого супа**

Дидактическая цель урока



После изучения темы вы будете

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к супу - пюре;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супа – пюре;
- использовать технологии приготовления и оформления супа - пюре;
- оценивать качество готового супа-пюре;

Дидактическая цель урока



Знать:

- пищевую ценность, требования к качеству супа - пюре;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супа-пюре;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении супа-пюре;
- температурный режим и правила приготовления супа-пюре;
- правила проведения бракеража;
- температуру подачи супа - пюре;
- правила хранения и требования к качеству супа - пюре;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
- правила их безопасного использования.

Основные типы уроков *теоретического обучения*



- урок усвоения новых знаний;
- урок совершенствования и закрепления знаний;
- повторительно-обобщающий урок;
- контрольно-проверочный урок;
- комбинированный урок.

Основные типы уроков учебной практики



- **ВВОДНЫЙ ТИП;**
- **урок по выполнению трудовых приемов и операций;**
- **урок по выполнению простых комплексных работ;**
- **урок по выполнению сложных комплексных работ;**
- **контрольно-проверочный.**

Структура урока



Дидактическая

Логико-психологическая

Методическая

Дидактическая структура урока



**Актуализация
опорных
(прежних) знаний
и способов
действий**

**Формирование
новых понятий
и способов
действий**

**Применение
знаний,
формирование
умений и опыта**

**Дидактическая структура урока является
постоянной и в деятельности педагога
выступает в виде общего алгоритма
организации урока**

Логико-психологическая структура урока



1. **Воспроизведение** и восприятие известного знания.
2. **Осознание** и понимание учащимися знаний в известной ситуации.
3. **Восприятие** новых знаний и способов действий.
4. **Осознание** и **осмысление** учащимися элементов нового.
5. **Обобщение** элементов знания и способов действий.
6. **Применение** знаний и новых способов действий в ситуациях по образцу и в измененных условиях .

Методическая структура урока



Методическая структура урока обязывает педагога планировать применение различных форм, методов, методических приемов, средств обучения и контроля, моделирование различных видов деятельности педагога и обучающегося

Методическая структура урока носит вариативный характер

Метод обучения



*(от греч. *metodos* – буквально путь к чему либо) –*

это упорядоченная деятельность педагога и

обучающихся направленная на достижение

заданной цели обучения

Методы обучения



**Методы стимулирования и
мотивации интереса к
учению**

Словесный

Практический

**Наглядно-
демонстрационный**

Методы контроля

Методический прием –



это элемент метода, его составная часть, разовое действие, отдельный шаг в реализации метода или модификация метода в том случае, когда метод небольшой по объему или простой по структуре.

Методические приемы словесного метода:



- ✓ **повествование** (*сюжетный рассказ, конспективное повествование, образное повествование, информативного сообщения*);
- ✓ **описание** (*картинное описание, аналитическое описание*);
- ✓ **характеристика** (*образная характеристика, аналитическая характеристика, сравнительная характеристика, обобщающая характеристика*);
- ✓ **работа с учебником в традиционной методике** (*краткие тезисы*);
- ✓ **рассуждение**;
- ✓ **объяснение и т.д.**

Средства обучения –



это объекты, созданные человеком, используемые в образовательном процессе в качестве носителей учебной информации и инструмента деятельности педагога и обучающихся для достижения поставленных целей обучения, воспитания и развития

Средства обучения



Для педагога:

- методические рекомендации по целеполаганию, планированию учебно-воспитательного процесса, выбору методов, разработке средств обучения и контроля;
- учебно-методическое обеспечение;
- учебно-техническая документация;
- учебно-материальное оснащение.

Для студента:

- вопросники для проведения фронтального опроса, организации бесед;
- тесты;
- сборники упражнений;
- задачки;
- тексты диктантов;
- карточки-задания для индивидуального опроса;
- вопросы для подготовки рефератов, докладов, заданий для проведения контрольных работ, зачетов;
- экзаменационные билеты;
- перечни выпускных практических квалификационных, письменных экзаменационных, дипломных и курсовых работ, индивидуальных творческих заданий.

Средства контроля



- ✓ Вопросники для проведения фронтального опроса, организации бесед.
- ✓ Тексты технических диктантов.
- ✓ Тесты.
- ✓ Карточки-задания для индивидуального опроса.
- ✓ Вопросы для подготовки рефератов, докладов.
- ✓ Задания для проведения контрольных работ, зачетов.
- ✓ Экзаменационные билеты.
- ✓ Перечни выпускных практических квалификационных и письменных экзаменационных работ.
- ✓ Перечни индивидуальных творческих заданий.

Государственное общеобразовательное учреждение
среднего профессионального образования (ССУЗ)
«Магнитогорский технологический колледж»

Деловая игра «Выбор поставщика»

Методическая разработка
урока производственного обучения

Магнитогорск
2009

ПЛАН УРОКА

производственного обучения

1. **Тема программы:** Управление торгово-технологическими процессами предприятий
2. **Тема урока:** Поиск коммерческих партнеров по закупке товара.
3. **Тип урока:** Выполнение сложных комплексных работ
4. **Форм проведения:** Деловая игра

Параметры качества обучения

| α | β | γ |
|----------|---------|----------|
| 2 | 2 | 2 |

4. Учебно-производственные работы в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта по профессии

| Перечень |
|--|
| Определение покупательского спроса социологическим методом |
| Проведение товарной экспертизы хлеба органолептическим и экспертным методами |
| Выбор поставщика |
| ИТОГО: 5 часов |

5. Цели урока

Воспитательная: воспитание положительной мотивации к избранной профессии, убежденности в ее значимости, уважение к людям труда, профессионального достоинства, коммуникативных навыков, корпоративной культуры, ориентации на успех.

Развивающая: развитие профессионально-значимых психофизиологических свойств личности: практического мышления, мыслительных операций (анализ, синтез, сравнение, обобщение, конкретизация, классификация); интеллектуальных чувств и качеств, инициативы, ответственности, требовательности, чувства уверенности, требовательности, высокой эмоциональной устойчивости, эстетических чувств и качеств (аккуратности, чистоплотности), нравственных чувств коллективизма, удовлетворения от хорошо выполненной работы.

Обучающая: формирование знаний о требованиях, предъявляемых к поставщику, о технологии проведения товарной экспертизы.

формирование умений по выбору поставщика предлагающего нужный товар, выбору методов изучения спроса потребителей, определению факторов, влияющих на этот спрос, определению качества хлеба эвристическими методами, соответствию его качества требованиям нормативных документов.

6. Методическая характеристика урока

| Метод | Методический прием | Средства обучения |
|--|---|--|
| <p>Методы стимулирования и мотивации интереса к учению</p> | <p>Создание ситуации познавательной новизны, формирующей профессиональную компетенцию.</p> <p>Создание позитивного фона занятия способствующего достижению цели урока, ориентация на успех.</p> | <p>Проблемная беседа о значимости темы урока в организационно-управленческой деятельности коммерсанта. Опора на жизненный опыт.</p> <p>Поощрение в учении. Призы-сувениры</p> |
| <p>Словесный</p> | <p>Учебная дискуссия.</p> <p>Комментарии учащихся.</p> <p>Инструктаж по охране труда.</p> | <p>Каплина С.А. Организация коммерческой деятельности, учебник, стр. 158-168.</p> <p>Инструкции по охране труда.</p> |
| <p>Наглядно-демонстрационный</p> | <p>Использование средств ИКТ.</p> <p>Использование средств натуральной наглядности.</p> | <p>Слайд-фото предприятий-поставщиков.</p> <p>Слайды с изображением ассортимента хлеба.</p> <p>Слайды с изображением сертификата соответствия качества</p> <p>Слайды с рекламными проспектами товароизготовителей.</p> <p>Натуральные образцы хлеба.</p> |



| Метод | Методический прием | Средства обучения |
|-----------------|--|--|
| Практический | Выявление потребительского спроса эвристическими методами. Формирование ориентировочной ос- новы действий. Выполнение практического задания. | Слайд-текст с заданием по определению показателей качества хлеба. Образцы хлеба в упаковке. Сертификаты соответствия качества. Реквизиты. |
| Методы контроля | Входной, текущий, итоговый контроль, самоконтроль, взаимоконтроль. | Эталоны ответов. Карта оценивания производственной дея- тельности предприятия. Карта оценивания продуктов органолепти- ческим методом. Экспертная карта оценивания хлеба по то- вароизготовителям. |



7. Ход урока

| № и название этапа | Дидактические задачи этапа | Деятельность мастера п/о | Виды и содержание цифровых образовательных ресурсов (слайд-фото, -рисунок, -текст, -схема, -таблица, электронный учебник, видеофильм, трансляция on-line и др. электронный тест) | Рефлексивная деятельность учащихся |
|--------------------------|--|---|--|--|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| I. Организационный этап. | Подготовка учащихся к работе на уроке. | Предъявление единых педагогических требований: - приветствие; - выявление отсутствующих на уроке; - проверка внешнего вида (соответствие требованиям т/б, внутреннего распорядка). | | Отвечают на приветствие. Бригады докладывают о явке учащихся на занятие. Приводят в соответствие внешний вид, рабочее место. |
| | Психологическая установка на восприятие материала урока. | Организация внимания и готовности учащихся к уроку (устранение отвлекающих факторов: посторонний шум, лишние предметы на рабочем месте). | | Готовятся к восприятию урока. |



| | | | | |
|----------------------|---|--|----------------------------|--|
| Сообщение темы урока | | Тема сегодняшнего урока: <u>Поиск коммерческих партнеров-поставщиков товара.</u> Запишите тему в дневник. | Слайд-текст с темой урока | Слушают название темы. Записывают в дневнике. |
| Постановка цели. | Обеспечение самоосмысления через постановку цели. | Перед Вами стоит следующая цель. Вы будете: уметь: выбирать методы изучения спроса потребителей, определять факторы, влияющие на этот спрос, определять качество хлеба эвристическими методами, соответствие его качества требованиям нормативных документов, выбирать поставщика предлагающего нужный товар. знать: задачи и методы изучения спроса потребителей, потребительские свойства хлеба; | Слайд-текст с целями урока | Учащиеся осмысливают и записывают цель в терминах «иметь представление», «знать», «уметь». |



| | | | | |
|---|--|---|--|--|
| II. Вводный этап урока. Вводный инструктаж. Сообщение темы. | Подготовка к основному этапу урока. | | | |
| Мотивация. | Обеспечение возникновения у учащихся мотива – внутреннего побудителя деятельности, придающего ей личностный смысл и соответствующего требованиям учения и будущей профессии. | <p>Наш урок мне хочется начать с притчи: «Однажды добрый молодец нашел золотой самородок. Обрадовался. Поднял его и понес к ювелиру, спросил - Сколько стоит мой самородок? -1000 руб. – ответил ювелир. Не поверил молодец, пошел к другому торговцу. Тот оценил его самородок в 5 тысяч рублей. Третий же ювелир сказал: -Стоит твоя находка 10 тысяч рублей. Совсем растерялся юноша и решил пойти к мудрецу за советом. -Я знаю, что ничего нет дороже золота на земле, - сказал он седобородому старцу, - но не могу я установить истинную цену самородку. Взял в руки золото мудрец: "Твоя находка, добрый молодец, стоит целого состояния. Но не гордись этим, потому, что ты ошибаешься, что золото дороже всего на свете. Попробуй неделю не поесть – отдашь самородок за кусок хлеба. Вот и разумеешь теперь, что самое ценное в нашей жизни".</p> <p>Как вы догадались, герой нашего урока – хлеб, который по пословице – всему голова. В кризисное время он еще и становится палочкой-выручалочкой статистика показывает, что в первом квартале нынешнего года спрос на хлеб резко вырос. Эксперты объясняют это тем, что покупательская способность населения упала, а восполнять пробелы в рационе необходимо. И зачастую народ ради насыщения, увеличивает потребление углеводсодержащих продуктов, как правило, хлебобулочных изделий. Поэтому хлеб сейчас — под особым прицелом специалистов продовольственной сферы.</p> <p>И мы, как коммерсанты, несем ответственность за выбор качественной продукции для продажи населению. И в этом случае очень важно выбрать поставщика, деятельность которого соответствовала бы нашим требованиям.</p> | Слайд-фото с изображением слитка золота и хлеба. | Осмысливают значимость материала данного урока в формировании профессионального опыта. |

Методы мотивации



- Обеспечение интереса к информации или виду деятельности.
- Воспитание убежденности в значимости информации или данного вида деятельности.
- Создание ситуации познавательной новизны.
- Соревновательный метод.
- Поощрение.
- Создание ситуации успеха.
- Эмоциональное воздействие.



| | | | | |
|----------------------------------|---|---|--|---|
| <p>Входной контроль.</p> | <p>Актуализация опорных знаний. Реализация связей: • межпредметных (производственное обучение – спецпредметы – общеобразовательные предметы); • внутрипредметных (материал предыдущих и данного уроков).</p> | <p>Входной контроль Вопросы базовых дисциплин или предыдущих уроков: Входной тест Выберите правильный ответ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Конечная цель работы предприятия а) прибыль; б) рентабельность; в) валовой доход. 2. Расположите в правильном порядке этапы закупа товара; а) выявление и изучение источников закупа; б) организация закупа у производителей; в) изучение и прогнозирование покупательского спроса; 3. Дайте определение понятия «маркировка товара» а) условное обозначение; б) наименование; в) ГОСТ и знак соответствия. 4. Дайте определение понятия «хозяйственные связи» а) заключение договора; б) отношения, складывающиеся между поставщиками и потребителями; в) изучение и прогнозирование спроса. 5. Название договора, при помощи которого оформляются взаимоотношения между оптовыми поставщиками и покупателями а) договор поставки; б) договор аренды; в) договор подряда. | <p>Слайд-текст с вопросами входного теста</p> | <p>Отвечают на вопросы. Сравнивают свои ответы с эталонами (прилагаются). Определяют K_u – коэффициент усвоения</p> $K_u = \frac{P_{пр.}}{P}$ <p>где P – общее число существенных операций (ответов), $P_{пр.}$ – число правильно выполненных существенных операций (ответов).</p> |
| <p>Коррекция опорных знаний.</p> | <p>Выявление пробелов и внесение исправлений, поправок в опорных знаниях учащихся.</p> | <p>Разбор вопросов, вызвавших затруднения. Доведение до $K_u=0,7$ опорных знаний.</p> <p>Организация взаимопомощи.</p> | <p>Слайд-текст с эталонами ответов к входному тесту</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. а 2. в, а, б 3. а 4. б 5. а | <p>Определяют и восполняют пробелы в знаниях.</p> <p>Сильные помогают более слабым.</p> |



| | | | | |
|--|--|---|--|---|
| <p>Формирование ориентировочной основы учебно-производственной деятельности.</p> | <p>Обеспечение восприятия и осмысления способов действий. Формирование умений составления алгоритма трудовых действий.</p> | <p>Вернемся к теме и целям нашего урока.</p> <p>Данная работа состоит из ряда операций.</p> <p>Составим алгоритм (последовательность, строгий порядок) выполнения данной работы:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Определить социологическим методом покупательский спрос на хлеб.2. Определить органолептическим методом качество хлеба.3. Оценить экспертным методом деятельность предприятия.4. Осуществить выбор поставщика. | <p>Слайд-текст с темой и целями урока</p> <p>Слайд-текст с алгоритмом трудовых действий</p> | <p>Воспринимают, осмысливают способы действий.</p> <p>Составляют алгоритм (последовательность) выполнения работы.</p> |
| | | <p>Наш урок пройдет в форме деловой игры «Выбор поставщика».</p> | <p>Слайд-текст - «Деловая игра – способ определения оптимального решения экономических, управленческих и иных задач путем имитации или моделирования хозяйственной ситуации и правил поведения участников».</p> <p><i>Словарь по экономике и финансам.</i></p> | |



Для игры нам необходимо разделиться. Один из вас будет товароведом, а остальные – две группы экспертов.

Задача экспертов – провести товарную экспертизу качества хлеба.

Задача товароведа и директора – принять окончательное решение по выбору поставщика хлеба.

Слайд-текст с задачами для участников игры

Первый метод, который мы будем проводить для изучения покупательского спроса – социологический.

Предлагаем всем присутствующим два образца хлеба на тарелочках разного цвета и фишки соответственно тех же цветов. Ваша задача попробовать образцы на вкус и оценить, опустив в цветные конверты фишки соответствующих цветов.

На эту работу отводится 5 минут.

Товаровед поможет подвести итог социологического опроса.

Большее количество баллов набрал образец хлеба, который собрал большее количество фишек.

Слайд-текст с определением понятия «Социологический метод исследования»

Теперь предлагаем поработать экспертам и определить качество хлеба, используя органолептический метод.

Одна группа экспертов будет работать с образцом, на тарелке синего цвета, а вторая с образцом на тарелке красного цвета.

Слайд-текст с определением понятия «органолептический метод исследования»

Перед вами лежит карта оценивания №1, по которой вы и будете определять показатели качества хлеба. Экспертиза будет проводиться при помощи этой карты. Вы должны ее заполнить, и аргументировано обосновать результаты. На экспертизу вам отводится 10 минут и 3 минуты на обоснование результатов.

Слайд-таблица с картой оценивания №1

Следующим этапом нашей работы будет оценка производственной деятельности предприятия на основе экспертного метода. Заполните карту, поставив количество баллов.

Слайд-текст с определением понятия «Экспертный метод исследования»
Слайд-таблица с картой оценивания



| | | | | |
|---|--|--|--|---|
| Проверка понимания алгоритма действий. | Определение возможности допуска учащихся к самостоятельной работе. | Контроль уровня полученных знаний. Вопросы по технологии, методам, приемам, способам выполнения учебно-производственного задания. Итоговый тест Выберите правильный ответ 1. Метод определения качества товара с помощью органов чувств. а) лабораторный; б) экспертный; в) органолептический. 2. нормативные документы, используемые для определения качества товаров а) договор поставки; б) сертификат соответствия; в) стандарт; г) накладная. 3. Метод оценки производственной деятельности предприятия а) социологический; б) экспертный; в) эвристический. 4. Показатели качества хлеба, определяемые органолептическим методом а) кислотность; б) зольность; в) внешний вид; г) вкус; д) содержание клейковины. 5. Факторы, влияющие на ценообразование а) себестоимость продукции; б) транспортные расходы; в) положительный имидж предприятия; г) наличие сертификата соответствия качества. | | Отвечают на вопросы. Воспроизведение знаний ориентировочной основы действий. |
| | | Организация самоконтроля. | | Сравнение своих ответов с эталонами (прилагаются). |
| Коррекция знаний ориентировочной основы действий. | Выявление пробелов и исправление ошибок в понимании ориентировочной основы действий. | Организация взаимопомощи. | Эталоны ответов к итоговому тесту 1. в; 2. б, в; 3. б; 4. в, г; 5. а, б | Определяют и восполняют пробелы в знаниях. Сильные учащиеся объясняют более слабым. |



| | | | | |
|---|--|---|---|--|
| III. Основной этап урока. Самостоятельная работа учащихся, текущий инструктаж. | Обеспечение самореализации через саморегуляцию и самоосмысление. | <p>Итак, ориентировочная основа действий при выполнении учебно-производственного задания вами усвоена. Но, прежде чем вы начнете его выполнять, повторите правила техники безопасности, требования охраны труда при выполнении этих работ.</p> <p><u>Опасно:</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Нарушение правил безопасности при работе с электроприборами.2. Нарушение правил санитарии и гигиены при работе с компьютерной техникой.3. Нарушение правил пожаробезопасности.4. нарушение правил дорожного движения. <p>Начинаем <i>основной этап</i> урока – самостоятельную работу по выбору партнеров-поставщиков друг из производственных товаров.</p> | <p>Слайд-текст с темой урока.</p> <p>Слайд-текст требованиями по охране труда</p> | <p>Осмысление необходимости безопасных способов выполнения работ.</p> <p>Самоконтроль организации рабочего места, соблюдения т/б.</p> <p>Самоконтроль правильности выполнения трудовых приемов</p> |
|---|--|---|---|--|

Формы и методы самостоятельной работы по поиску и применению учебной информации



- Выполнение работы по индивидуальной карточке-заданию.
- Поиск запланированных ошибок в учебном тексте.
- Составление плана ответа по изучаемому материалу.
- Составление конспекта.
- Составление опорного конспекта.
- Составление тезисов ответа.
- Ранжирование предметов, явлений, событий, действий по их значимости
- Диктант, в т.ч. хронологический, физический, математический и др.
- Работа над текстом с пропущенными терминами, датами и др.
- Выполнение чертежей, эскизов, рисунков.
- Составленных схем, сборочных узлов и др.
- Заполнение таблиц.
- Работа с контурными картами.

Формы и методы самостоятельной работы по поиску и применению учебной информации



- Составление текста по карте, картине, иллюстрации, схеме.
- Упражнение на правильное произношение и написание терминов.
- Составление последовательности (алгоритма) трудовых действий.
- Оформление технологической и технической документации в соответствии с нормативной базой.
- Заполнение бланков нормативной документации.
- Составление сравнительной характеристики предметов, явлений, событий, действий.
- Аналитическая обработка текстов (аннотирование, рецензирование, реферирование).
- Решение задач и упражнений по алгоритму (образцу).
- Решение вариативных задач и упражнений.
- Выполнение практического задания.
- Выполнение лабораторных исследований.



Целевые обходы

Первый обход проверить организацию рабочих мест, соблюдение правил т.б: особое внимание обратить на учащихся (список прилагается);

Второй обход проверить правильность выполнения трудовых приемов: особое внимание обратить на учащихся (список прилагается);

Коллективное текущее инструктирование

Третий обход проверить правильность ведения самоконтроля: обратить внимание на выполнение приемов учащимися (список прилагается);

Четвертый обход проверить правильность соблюдения технических и технологических условий в работе, принять, оценить и выдать дополнительно задания наиболее успевающим учащимся;

Коллективное текущее инструктирование:

Пятый обход проверить правильность ведения промежуточного (межоперационного контроля): прием практической работы, оценивание.

Самокоррекция

Самооценка

Саморегуляция

IV. Заключительный этап урока. Заключительный инструктаж

Анализ и оценка успешности достижения цели урока.

1. Подвести итоги за день. Анализ работы каждого учащегося.
2. Сообщить оценку качества работы каждого учащегося.
3. Отметить, кто добился отличного качества работы.
4. Разобрать наиболее характерные недочеты в работе учащихся и рекомендации по их устранению.

Самоанализ выполненной работы.

Самокоррекция

Мотивация.

Формирование у учащихся ориентации на успех.

Поощрение учащихся в процессе достижения ими поставленной цели (в т.ч. слабым).

Самоактуализация. Саморегуляция через достижения цели

Формы контроля на учебных занятиях



- Тестирование.
- Фронтальный устный опрос.
- Индивидуальный устный опрос у доски (связный рассказ).
- Письменный опрос по индивидуальной карточке-заданию.
- Оценивание результатов работы над учебным текстом с запланированными ошибками.
- Проверка плана ответа по теме.
- Проверка качества составленного конспекта.
- Проверка качества составленного опорного конспекта.
- Проверка тезисов ответа.
- Оценивание результатов работы по ранжированию предметов, явлений, событий, действий по их значимости.
- Проверка диктанта, в т.ч. хронологического, физического, математического и др.
- Оценивание результатов работы над текстом с пропущенными терминами, датами и др.
- Проверка выполненных чертежей, эскизов, рисунков.
- Проверка составленных схем, сборочных узлов.

Формы контроля на учебных занятиях



- Проверка правильности заполнения таблиц.
- Оценивание результатов работы с контурными картами.
- Проверка текста, составленного по карте, картине, иллюстрации, схеме.
- Контроль правильности произношения и написания терминов.
- Проверка работы по составлению последовательности (алгоритма) трудовых действий.
- Контроль за оформлением технологической и технической документации в соответствии с нормативной базой.
- Проверка заполнения бланков нормативной документации.
- Проверка составления сравнительной характеристики предметов, явлений, событий, действий.
- Проверка итогов процесса аналитической обработки текстов (аннотирование, рецензирование, реферирование).
- Проверка качества решения задач и упражнений по алгоритму (образцу).
- Проверка качества решения вариативных задач и упражнений.
- Контроль в форме оценивание выполнения практического задания.
- Контроль в форме оценивания отчета о результатах лабораторных исследований.



| | | | | |
|-------------------|---|---|--|---|
| Домашнее задание. | Обеспечение понимания цели домашнего задания. Обеспечение понимания содержания и способов выполнения домашнего задания. | Сообщение домашнего задания: 1. Изучить деятельность предприятий-поставщиков товара для вашего магазина. Заполнить карты оценивания качества продукции органолептическим, экспертным и социологическим методами. 2. Повторить тему «Приемки товара по качеству» | | Самоосмысление способов выполнения домашнего задания. |
| | Постановка новой цели к следующему уроку. | Тема следующего урока: «Составление заявки на товар, транспорт» На этом уроке вы сможете освоить правила составления заявок на товар и транспорт. | | Самоосмысление информации о задачах на ближайший урок |

Формы и методы внеаудиторной самостоятельной работы



- Подготовка реферата, доклада для выступления на семинаре, конференции.
- Написание эссе, изложения, сочинения.
- Разработка инструкционно-технологических карт.
- Разработка учебного пособия, в т.ч. электронного, презентаций и др.
- Разработка сценариев деловых игр, конкурсов и др.
- Подготовка к участию в деловых играх, конкурсах и др.
- Составление проспектов, памяток, рекомендаций, инструкций и др.
- Создание проектов, моделей и пр.
- Изготовление макетов, муляжей и др.
- Изготовление альбомов, каталогов, конфекционных карт.
- Изготовление плоскостных наглядных пособий.
- Опытно-экспериментальная, исследовательская и экспериментально-конструкторская работа.

Схема организации мониторинга освоения программы обще профессиональной (общеобразовательной) дисциплины



**Входной контроль по определению исходного
уровня знаний и умений по их применению**



**Контрольные процедуры после освоения учебного материала
каждого занятия обще профессиональной
(общеобразовательной) дисциплины, в т.ч. лабораторных и
практических**



**Контрольные процедуры после освоения
каждой темы ОПД (ООД), включая проверку
внеаудиторных самостоятельных заданий**



Дифференцированный зачет (экзамен) по ОПД (ООД)

** Дифференцированный зачет проводится путем опроса и выставления оценки
после выполнения всех заданий*

Схема организации мониторинга освоения программы профессионального модуля



Входной контроль по определению исходного уровня знаний и умений по их применению



Контрольные процедуры после освоения учебного материала каждого занятия, темы, раздела, МДК в целом.



Контрольные процедуры (вводный, текущий, заключительный инструктажи) на занятиях учебной практики и в период проведения производственной практики на рабочих местах



Квалификационный экзамен по итогам освоения профессионального модуля



Квалификационный экзамен
предполагает проверку теоретических
знаний МДК и выполнение практической
квалификационной работы по видам
деятельности профессионального
модуля



По итогам производственной практики выполняется выпускная практическая квалификационная работа, соответствующая теме дипломной работы (дипломному проекту)