

# Практикоориентированные технологии обучения при изучении общеобразовательного цикла ДИСЦИПЛИН

---

Никонова Наталья Вадимовна,  
преподаватель математики  
Королева Галина Викторовна  
преподаватель английского языка  
ОГБПОУ «Костромской техникум торговли и питания»

Кейсовая технология обучения при реализации  
общеобразовательной дисциплины «Математика» с  
учетом профессиональной направленности  
программы 43.01.09 Повар, кондитер

---

# Кейсовая технология обучения

При подготовке любого специалиста учебное заведение, должно стремиться к тому, чтобы максимально приблизить характер обучения к будущей профессиональной деятельности выпускника. Реализовать это на уроках математики позволяет **кейсовая технология обучения.**

*На своих уроках я использую такой вид кейсов как **практические, через решение практикоориентированных заданий.***

## **Цели:**

- формирование ОК и ПК;
- применение полученных знаний на практике;
- приобретение практического опыта для профессиональной деятельности.

# Практикоориентированные задания по теме: «**Десятичные числа**»

---

**Цель:**

обобщить и систематизировать знания по теме «Действительные числа» для применения в профессиональной деятельности.

**Организа  
ционный  
момент:**

**Уметь:** определять процент отходов при первичной обработке продуктов; определять процент потерь при тепловой обработке продуктов и т.д.

**Постановка  
проблемной  
задачи**

**Практико-  
ориентированные задания**

**Задача на механическую кулинарную  
обработку овощей и плодов.**

Для приготовления блюда «Картофельное пюре» в столовой II категории 17 марта выделено 300 кг неочищенного картофеля. Определите какое количество очищенного картофеля получится при очистке?

**Задача на процент потерь при тепловой  
обработке продуктов.**

Взято для очистки 80 кг картофеля. Определите, какой должна быть масса отходов, если норма отходов установлена 30% массы брутто

**Практико-  
ориентированные задания**

**Задача на вычисление массы отходов при механической и тепловой обработке.**

На производство поступило 200 кг неочищенного картофеля. Определите, сколько будет получено жареного картофеля, если норма отходов при холодной обработке составляет 30% массы брутто, а потери при тепловой обработке 31% массы нетто

**Задача на нахождение процента выполнения выработки плана блюд или товарооборота.**

Определите процент выполнения плана, если план товарооборота 4000 руб., а фактически товарооборот 4008 руб.

# Практикоориентированные задания по теме: «**Объем тел вращения**»

---

**Цель:**

обобщить и систематизировать знания по теме «Объем тел вращения» для применения в профессиональной деятельности.

**Организа  
ционный  
момент:**

**уметь:** определять объем посуды при приготовлении кондитерских изделий

**Постановка  
проблемной  
задачи**

**Практико-  
ориентированные задания**

**Задачи на вычисление объемов при приготовлении кондитерских изделий.**

**Задача 1.** В цилиндрической кастрюле диаметром 20 см и высотой 12 см готовят суфле. После приготовления его нужно разлить в цилиндрические формы диаметром 8 см и высотой 5 см. Сколько форм потребуется, если заполнять их нужно до половины?

**Задача 2.** Для приготовления трёхцветного желе составы красного, зелёного и жёлтого цвета выливают послойно в стаканы усечённой конической формы так, чтобы толщина каждого слоя была одинаковой. Каков объём каждого слоя, если диаметры стакана 10 см и 4 см, а высота 9 см?

## ***Междисциплинарные связи:***

- профессиональный модуль
  - основы калькуляции и учета
- 

Практикоориентированность новых стандартов – это не дань моде. Это требование времени. Практикоориентированные технологии способствуют процессу освоения образовательной программы с целью формирования у студентов профессиональных компетенций за счёт выполнения ими реальных практических задач; способствует формированию конкурентоспособного специалиста.



# **Технология проектного обучения при реализации общеобразовательной дисциплины**

**«Иностранный язык(английский)»**

**с учетом профессиональной направленности программ  
среднего профессионального образования**

---

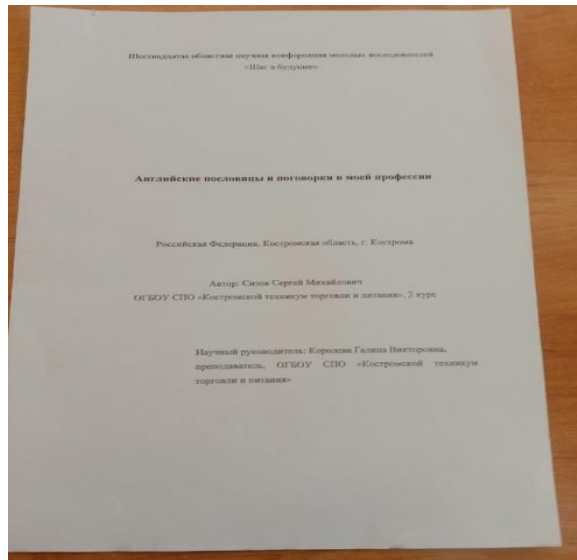
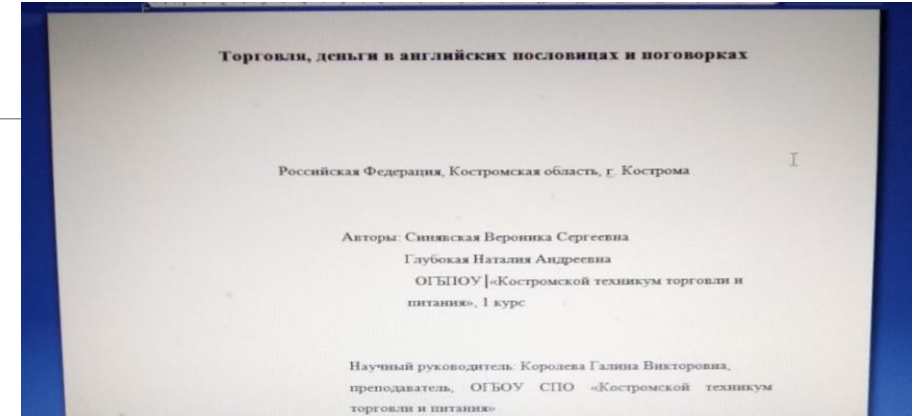


# Тематика индивидуальных проектов, выполненных студентами

## ❑ Исследовательский

### ❑ Английские пословицы и поговорки в моей профессии

### ❑ Торговля, деньги в английских пословицах и поговорках





# Тематика индивидуальных проектов, выполненных студентами

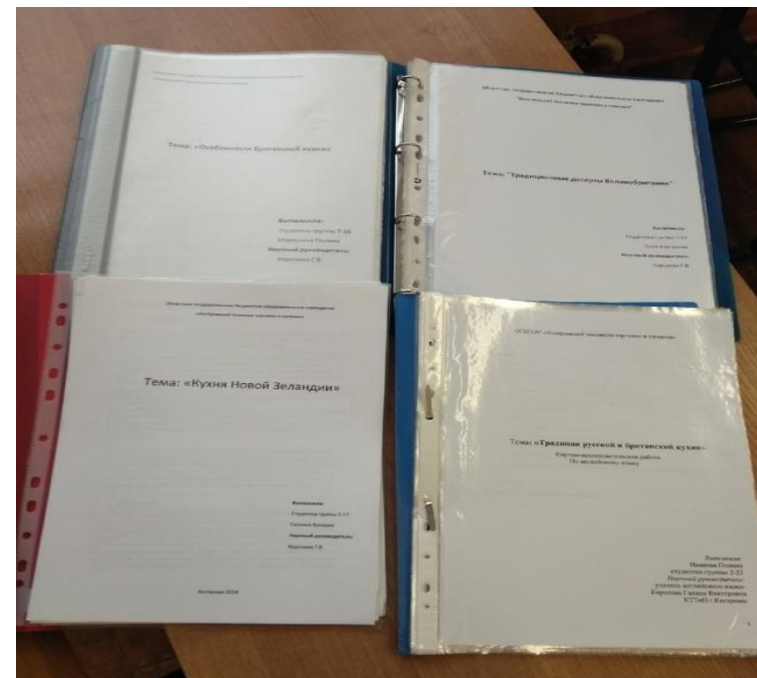
## ☐ Практико-ориентированные

☐ Традиции русской и британской кухни

☐ Традиционные десерты Великобритании

☐ Кухня Новой Зеландии

☐ Вкусовые пристрастия народов мира

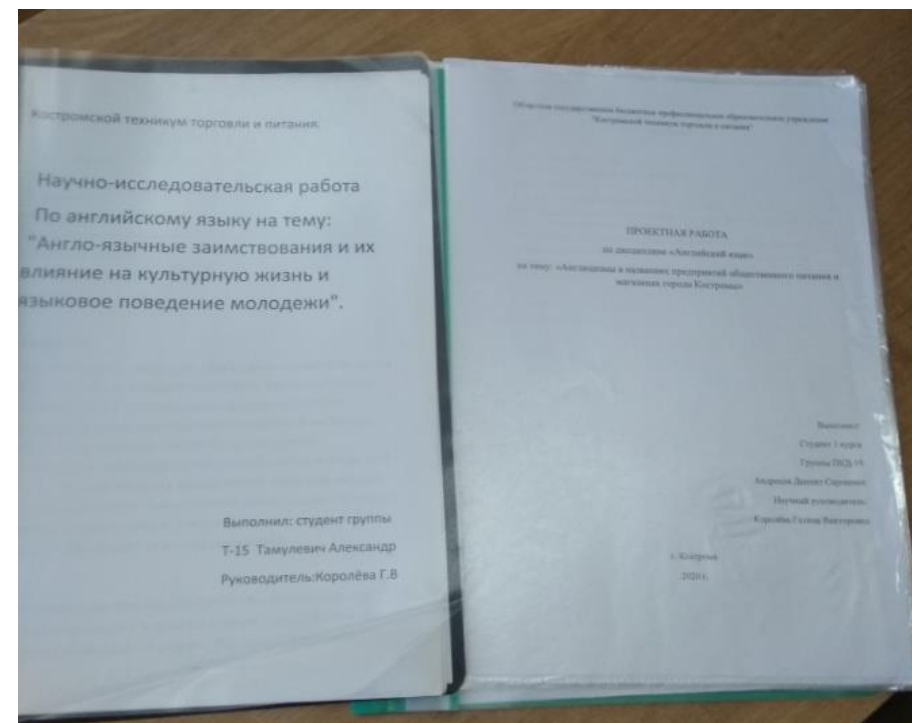




# Тематика индивидуальных проектов, выполненных студентами

## ☐ Информационно-поисковый

- ☐ *Англоязычные заимствования и их влияния на культурную жизнь и языковое поведение молодёжи*
- ☐ *Традиции русской и британской кухни*
- ☐ *Англицизмы в названиях предприятий общественного питания и магазинов г. Костромы*
- ☐ *Кухня Новой Зеландии*
- ☐ *Вкусовые пристрастия народов мира*





# Тематика индивидуальных проектов, выполненных студентами:

## ☐ Творческие

- |                                                                 |       |
|-----------------------------------------------------------------|-------|
| <input type="checkbox"/> Салат «Цезарь классический»            | ПМ-03 |
| <input type="checkbox"/> Дайкон по-корейски                     | ПМ-03 |
| <input type="checkbox"/> Сельдь «Под шубой»                     | ПМ-03 |
| <input type="checkbox"/> Рататуй                                | ПМ-02 |
| <input type="checkbox"/> Митболлы из цыпленка в сливочном соусе | ПМ-02 |
| <input type="checkbox"/> Фаршированная курица                   | ПМ-02 |
| <input type="checkbox"/> Котлеты по-киевски                     | ПМ-02 |
| <input type="checkbox"/> Груша в шоколадной глазури             | ПМ-05 |
| <input type="checkbox"/> Торт «Наполеон»                        | ПМ-05 |



## Вывод

---

*Использование технологии проектного обучения способствует более полному овладению иностранным языком с целью освоения образовательной программы и формирования у студентов профессиональных компетенций*