

Петряева Ольга Анатольевна,
заместитель директора;
Артамошкина Юлия Николаевна,
старший мастер;
Федулаева Надежда Юрьевна,
преподаватель;
Назарова Тамара Германовна,
преподаватель,
Назарова Марина Николаевна,
ГАПОУ ПО « Пензенский колледж пищевой
промышленности и коммерции», г. Пенза

БИНАРНЫЙ УРОК – РЕАЛИЗАЦИЯ МЕЖПРЕДМЕТНЫХ СВЯЗЕЙ

Аннотация. Бинарный урок – реализация межпредметных связей. Бинарные уроки – одна из форм реализации межпредметных связей и интеграции предметов. Это нетрадиционный вид урока. Урок по теме ведут два или несколько педагогов - предметников. Бинарный урок по своей природе является одной из форм проекта. Обычно, это межпредметный внутренний краткосрочный проект. Такие уроки позволяют интегрировать знания из разных областей для решения одной проблемы, дают возможность применить полученные знания на практике.

Бинарный урок позволяет выявить связь различных предметов, делает обучение целостным и системным. Проведение бинарных уроков требует от педагогов особенной тщательной подготовки. Такие уроки могут быть успешными только при условии слаженной творческой работы обоих преподавателей. Бинарные уроки, без сомнения, оживляют образовательный процесс, развивают познавательный интерес обучающихся, способствуют развитию личности подростка, дают возможность повысить мотивацию обучения.

Какова же последовательность подготовки проведения бинарных уроков? Прежде всего, это анализ фактического материала, который может служить темой бинарного урока. Проанализировав материал предметов, определили вопросы для изучения на данном уроке: Значение овощей и грибов для питания человека, их пищевая ценность. Классификация овощей и грибов. Общий технологический процесс обработки овощей и грибов. Затем необходимо было рассмотреть, в какой степени этот материал поможет нам повысить мотивацию деятельности обучающихся. Для проведения бинарного урока выбрали материал двух предметов – «Профессиональный модуль ПМ02 «Приготовление блюд из овощей и грибов» и «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров»

Следующим шагом был поиск наиболее рациональной формы, обеспечивающей создание и реализацию потребности в общении.

Важным этапом подготовки бинарного урока является совместное, тщательное планирование. Урок делится на дополняющие друг друга части, при этом необходимо избегать дублирования.

В отличие от обычных уроков, которые классифицируются, как известно, по признаку основной дидактической цели на пять типов (урок изучения нового; урок закрепления; комбинированный урок; повторительно-обобщающий урок; контрольный урок - урок проверки знаний, умений и навыков), бинарный урок может быть либо уроком изучения новых знаний, либо уроком систематизации обобщения знаний, либо комбинированным.

Для нашего урока определили тип – урок изучения новых знаний на основе имеющихся. Во – первых, уже изучались питательные вещества и их значение для человека; во – вторых, обучающиеся, основываясь на своем жизненном опыте, школьных знаниях хорошо разбираются в различных видах овощей, грибов; в – третьих, изучены основные термины и понятия, операции технологического процесса производства продукции общественного питания.

Наша задача состоит в систематизации полученных знаний и на их основе в получении обучающимися новых.

При бинарном обучении обеспечивается комплексное сочетание разнообразных методов обучения: диалогический, целевой ориентации, мотивационно-побудительные, коммуникативные, контроля, анализа, совершенствования.

Требования к бинарным урокам: Психологическая совместимость преподавателей, работающих на всех ступенях обучения. Четкое определение темы, заданий, требующих реализации межпредметных связей, восполнения пробелов учебных программ. Наличие сценария занятия, предусматривающего роль каждого преподавателя. Наличие единого методического пространства, тематического планирования.

1. Высокий профессионализм преподавателя и работа обучающихся на высоком уровне мыслительной деятельности. Наличие опытно-экспериментальной работы, требующей обобщения, осмысления знаний, способствующих формированию убеждений и мировоззрения знаний, способствующих формированию убеждений и мировоззрения; развитию практических умений и навыков. На изучение темы «Общий технологический процесс обработки овощей и грибов» отводится по программе 45 минут, вопроса «Значение овощей в питании» - 15 минут и вопроса «Классификация овощей и грибов» - 30 минут. Итого бинарный урок занимает 90 минут (2 урока по 45 минут)

План урока: ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов. «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» Тема урока: «Значение овощей и общий технологический процесс обработки овощей и грибов» Цели урока: Обучающая: определение значения овощей и грибов в

питании, классификации овощей, общей технологической схемы обработки овощей и грибов.

Развивающая: развитие познавательного интереса, любознательности обучающихся, умения проследить причинно-следственные связи и выявлять признаки понятий, умения сравнивать и выявлять закономерности, обобщать, умения выделять главное.

Воспитательная: содействовать в ходе урока воспитанию дисциплинированности, аккуратности, технологической грамотности и культуре речи, смелости при выполнении заданий, самостоятельности, творческого подхода к решению поставленных задач, формирование эстетического вкуса. Тип урока: Урок усвоения знаний на основе имеющихся. Обеспечение урока: иллюстрированный опорный конспект (15 экз.); презентации на тему «Значение овощей и грибов в питании», «Классификация овощей и грибов», «Общий технологический процесс обработки овощей и грибов», мультимедийный проектор, экран, инструменты и инвентарь овощного цеха.

Межпредметные связи: ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места – тема «Организация рабочих мест в овощном цехе» ОП.08. Охрана труда – тема «Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования» Этапы урока: 1. Организация урока: Проверка готовности к уроку, рапорт дежурного, сообщение темы урока. – 2 мин. 2. Мотивация учения (актуализация знаний): Сообщение задачи и цели урока. Необходимость изучения общего технологического процесса обработки овощей и грибов, их значения для организма человека обуславливается повседневным использованием их в качестве пищи. Это обуславливается не только низкой стоимостью сырья, но и большой пользой для организма человека. Овощи и грибы хороши не только в сочетании с мясом и рыбой, но и как самостоятельное блюдо. – 2-3 мин. 3. Целеполагание: способность соотносить то, что уже известно и усвоено, и то, что еще неизвестно, а затем представить рекомендации по использованию и обработке овощей и грибов. 4. Сообщение новых знаний: метод – усвоение новых знаний на основе имеющихся, способ – объяснение с элементами эвристического поиска – 60 минут

Вопросы нового материала: Значение овощей и грибов в питании человека. Классификация овощей. Общий технологический процесс обработки овощей и грибов. Тезисы: 1. Овощи играют важную роль в питании человека: богаты углеводами, минеральными, ароматическими, вкусовыми веществами; улучшают процесс пищеварения, благодаря содержанию клетчатки; поддерживают кислотно-щелочное равновесие и жидкостный обмен в организме; являются одним из основных источников витаминов.

2. Овощи подразделяют на следующие группы: клубнеплоды - картофель, топинамбур, батат; корнеплоды - морковь, свекла, редька, редис, петрушка, сельдерей, хрен; капустные — капуста белокочанная, краснокочанная,

савойская, брюссельская, цветная, кольраби, брокколи; луковые — лук репчатый, лук зеленый, чеснок; пряные — укроп, петрушка, базилик, майоран; листовые – салат, шпинат, щавель; плодовые — тыквенные (тыква, кабачки, огурцы, арбуз, дыня, патиссоны); томатные - (томаты, баклажаны, стручковый перец); десертные — артишоки, спаржа, ревень.

3. Механическая кулинарная обработка овощей состоит из последовательных технологических операций: сортировки и калибровки, мытья, очистки и нарезки.

Сортировка и калибровка способствуют рациональному использованию овощей, снижают отходы при механизированной обработке. Моют овощи в целях удаления с их поверхности остатков земли и песка. Это улучшает санитарное состояние овощей для дальнейшей обработки. Очищают овощи в машинах или вручную в целях удаления частей с пониженной пищевой ценностью. Нарезка овощей способствует более равномерной их тепловой обработке, придает блюдам красивый внешний вид, улучшает вкус. Нарезают овощи механическим способом или вручную.

5. Закрепление новых знаний: метод - структурирование и систематизация нового учебного материала – 20 минут

Проводится по презентации с такими вопросами как ...

- Почему человек не может обходиться без овощей?
- Почему говорят, что лук и чеснок от семи недугов?
- Почему арбузы и дыни отнесли к тыквенным овощам?
- Почему овощи калибруют по размеру? И т.д.

6. Подведение итогов работы на уроке и домашнее задание: – 3-4 минуты
Рефлексия

– на уроке изучили значение овощей и грибов в питании, классификацию их и общий технологический процесс обработки овощей и грибов, подумайте и определитесь: - «Я все понял (а), буду применять на практике» - «Мне не понятны некоторые определения» - «Мне ничего не понятно» По набранным балам за ответы и вопросы на уроке оцениваются обучающиеся. Домашнее задание: Анфимова Н.А. Кулинария – учебник для НПО М Издательский центр «Академия» 2012 г. стр. 8 – 10, Изучить пищевую ценность, ассортимент свежих овощей в УПС «Практикант»,

конспект.

подготовить краткую информацию об истории появления овощей на столе человека.

Итак, Эффективность бинарных уроков

Во-первых – соединяются педагогические усилия двух педагогов, что позволяет на высоком уровне вести профессиональнее обучение, т.к. достоинства одного дополняются достоинствами другого. Имеющиеся недостатки в деятельности одного, компенсируются достоинствами другого.

Во-вторых – объединение усилий двух педагогов способствует усилению управления процессом познавательной и практической деятельности (особенно когда большая наполняемость группы). При бинарном обучении кооперированного характера педагоги располагают временем, необходимым для изучения результатов своей деятельности в прошедшем шаге, т.к. смена ведущей роли в ходе занятия одного педагога другим, смена познавательных учебных шагов благоприятствует тому, чтобы педагог мог увидеть практические результаты своих действий.

В-третьих – усиление индивидуальности обучения. Регулярная смена учебных шагов позволяет выявить тех учащихся, которые нуждаются в особом внимании.

В-четвертых – облегчается изучение базисных (сложных) тем. Эти уроки имеют большое значение в плане повышения квалификации самих педагогов, их профессиональной направленности.