

Инновационный проект по теме:

«Применение задач с профессиональным содержанием как средство повышения интереса к предмету у студентов»

*Автор проекта: преподаватель
математики высшей категории
УКИП и С Авхатова Ленара
Ралифовна*

Обоснование необходимости проекта

- Данный проект направлен на необходимый поиск расширения мотивационной базы, т.е. обращение к новым ещё не использованным источникам мотивации.
- Каждый преподаватель заинтересован в повышении интереса к предмету у студентов колледжа.
- Применение математических знаний в будущей профессии т.е. практико – ориентированное обучение.

Актуальность выбранной темы

реализаций
практико –
ориентированного
обучения

**Актуальность
исследования
обусловлена**

поиском эффективных
условий и способов
формирования
мотивации студентов у
изучению математики

в создании на уроке
атмосферы, позволяющей
каждому студенту занять
активную личностную
позицию и выразить свою
индивидуальность

Проблема:

Как вызвать
интерес у
студентов к
математике на
всем
протяжении её
изучения?

• «Формирование мотивации учения в школьном возрасте без преувеличения можно назвать одной из центральных проблем современной школы, делом общественной значимости»

А.К. Маркова [132, С.3].

• «Мотивация является одной из центральных проблем в педагогике и педагогической психологии»

Е.П.Ильин [92, С.253].

Комплекс
педагогических
мер для
повышения
интереса к
изучению
математики.

Процесс
обучения
математике
студентов
колледжа

Объект исследования:

Предмет исследования:

Гипотеза:

Если использовать задачи с профессиональным содержанием урочной и внеурочной деятельности по математике, то это приведет к повышению мотивации изучения математики и как следствие – к повышению качества обучения.

Цель:

Разработать, теоретически обосновать и экспериментально проверить влияние задач с профессиональным содержанием для формирования устойчивой мотивации студентов к изучению математики.

В соответствии с обозначенной целью, объектом и предметом, выдвинутой гипотезой, сформулированы следующие задачи исследования:



Изучение и анализ психолого-педагогической, методической литературы, нормативных документов по проблеме

Моделирование, проектирование педагогического эксперимента

Проведение работы по проекту

Наблюдение, сравнение, обобщение, анкетирование

Подведение итогов проекта: математическая обработка полученных данных и их методическая интерпретация

Сроки проведения педагогического проекта: 2015-2018 учебные годы

Этап	Сроки	Основные мероприятия
I этап Подготовительный	2015-2018 уч.год	<ul style="list-style-type: none">-Изучение теории данного вопроса по материалам научно -методической литературы.- Составление методических разработок к урокам математики по данной теме.-Создание задачника.-Организация исследовательской работы студентов.

Сроки проведения педагогического проекта: 2015 -2018 учебные годы

Этап	Сроки	Основные мероприятия
II этап Основной	2015-2018 уч.год	<ul style="list-style-type: none">- Реализация проекта в соответствии с целями и задачами.- Промежуточный мониторинг результатов.- Использование в образовательном процессе задач с профессиональным содержанием.- Выступление на педагогическом совете и МО с докладом по использованию данного проекта.- Организация исследовательской работы обучающихся.- Участие в конкурсах .
III этап Заключи- тельный	Июнь 2018	<ul style="list-style-type: none">- Итоговый анализ результатов работы по теме проекта, подготовка отчетных материалов, разработка практических рекомендаций .

Собственные
разработки

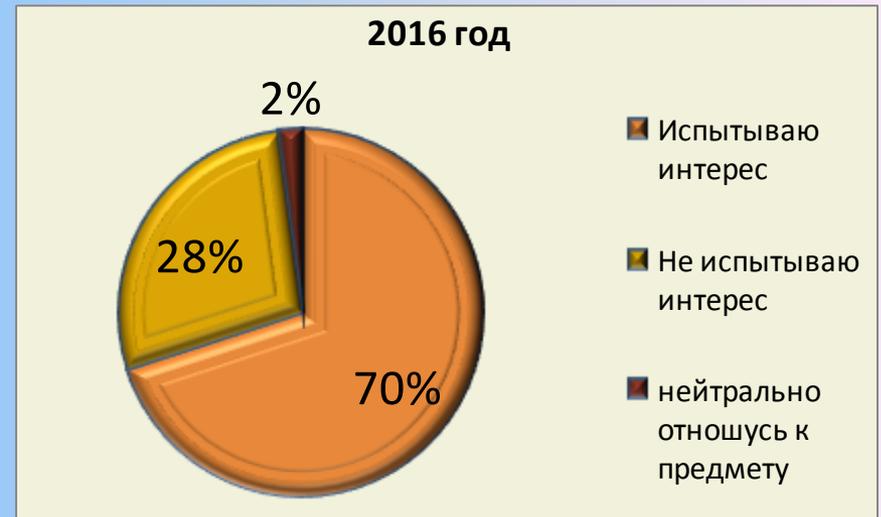
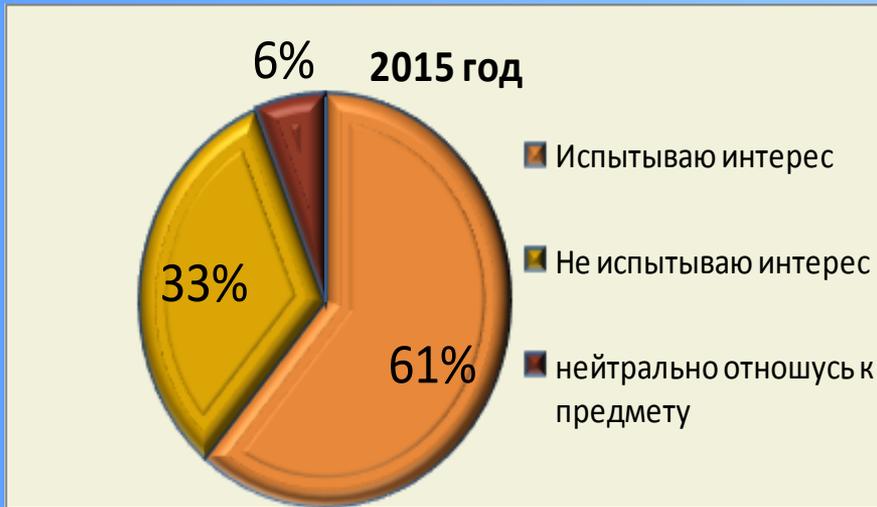
Исследовательская
деятельность

**Учебно-методический
пакет**

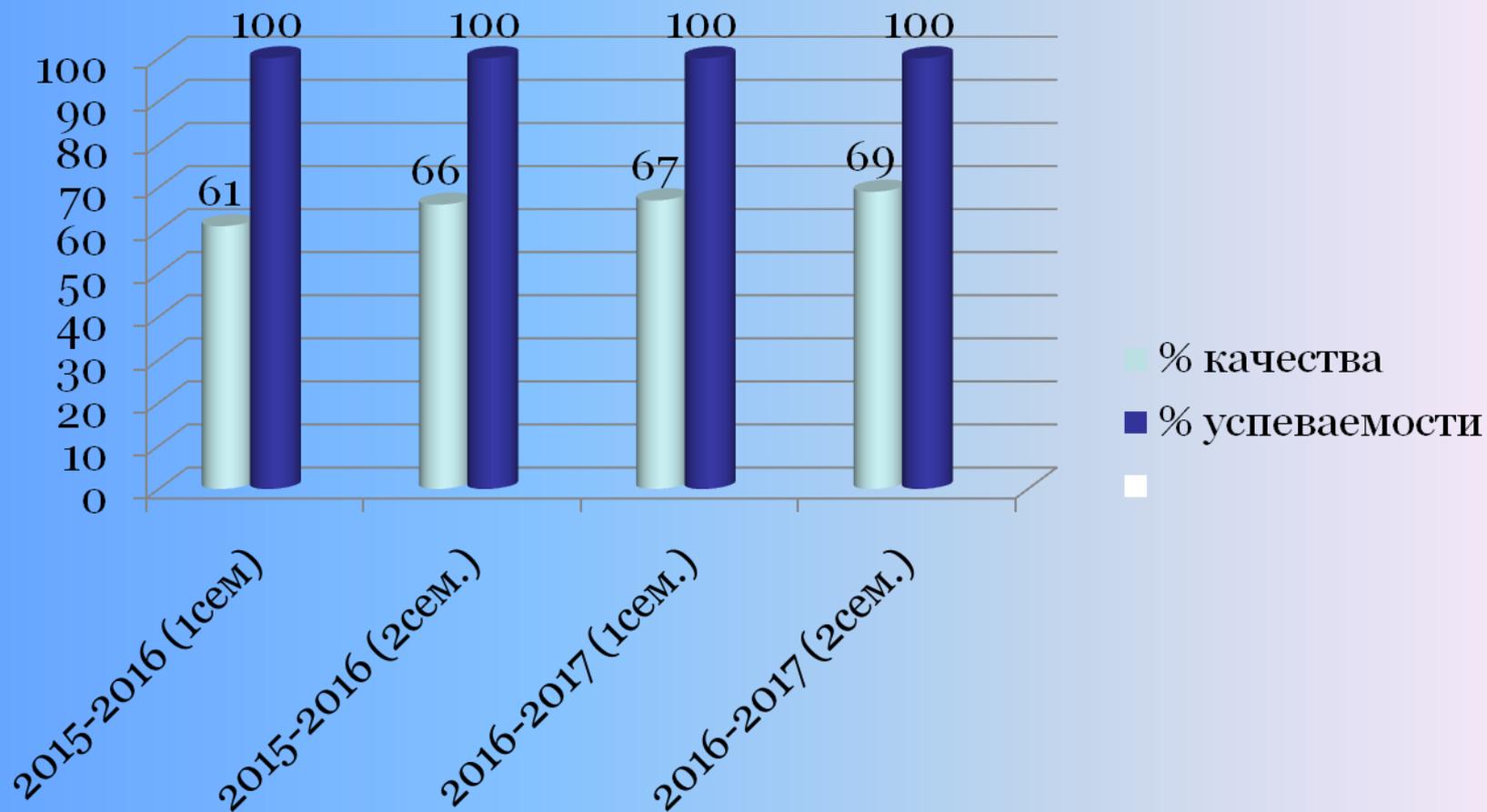
Интернет-
ресурсы

Результативность:

Результаты анкетирования студентов



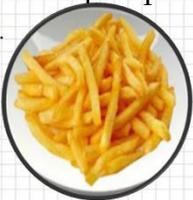
Динамика качества знаний и уровня обученности обучающихся



Главная Вставка Дизайн Анимация Показ слайдов Рецензирование Вид

Задачи

3. Масса очищенного картофеля 56 кг, масса жареного 38 кг 640 гр. Определите процент потерь при тепловой обработке.



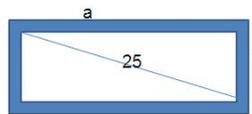
Заметки к слайду

Слайд 17 из 27 Тема Office русский 73%

Пуск пед. концепция Отск. урок по матем. Про... инновационный проект... электронное портфолио... презентация на отк...

айд 1 из 23 математика - 14" русский 82%

Задача: Повару - кондитеру нужно испечь праздничный пирог прямоугольной формы. Вычислите длину сторон пирога, если длина диагонали равна 25 см, а периметр - 70 см. Найдите оптимальный способ решения этой задачи.

$$P = 2 * (a + b) = 70$$



Заметки к слайду

Пуск пед. концепция Новая папка инновационный проект... электронное портфолио... презентация к отк у...

Калькуляционная карточка салата «Столичный».

Наименование	На одну порцию, г	На сто порций, кг	Цена, тг.кг.	Сумма, тг.кг.
Курица	152	15,2	600	9120
Картофель	27	2,7	130	351
Огурцы соленые	25	2,5	350	875
Салат	14	1,4	700	980
Крабы	6	0,6	500	300
Яйца	3/8 шт.	37,5 шт.	200 (дес.)	750
Майонез	45	4,5	200	900
Общая стоимость сырьевого набора	-	-	-	13276
Наценка 56%, тг.к.	-	-	-	7435
Цена продажи блюда, тг.кг.	-	-	-	767
Выход одного блюда в готовом виде, г	-	-	-	150

одна порция салата, т.е. 150 грамм будет стоить 115 тенге.

Заметки к слайду

айд 2 из 20 "Обычная" русский 80%

Пуск пед. концепция Открытый урок по инф... инновационный проект... электронное портфолио... отк. урок информат...

«РАССМОТРЕНО»
на заседании ~~методической комиссии~~
Протокол №1 от 30.08.2016
Председатель _____

~~С.А. Давыдова~~

Рассмотрела:

Методист _____ ~~Т.П. Баженова~~

«СОГЛАСОВАНО»
Зам. директора по УПР
_____ Н.В. Трубунова
«30» августа 2016 г.

СБОРНИК ЗАДАЧ
с профессиональным содержанием
по дисциплине
ОУД.03 МАТЕМАТИКА: АЛГЕБРА И НАЧАЛА АНАЛИЗА;
ГЕОМЕТРИЯ
для профессии СПО 19.01.17 – «Повар, кондитер»

Разработала: преподаватель
математики ~~Ахметова Л.Р.~~

УФА - 2016г.

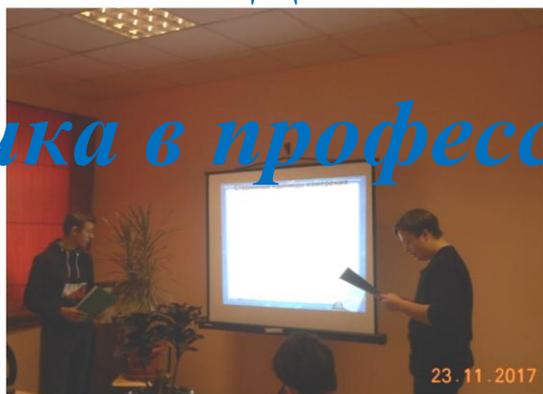
СБОРНИК ЗАДАЧ с профессиональным содержанием для самостоятельной работы по дисциплине ОУД.03 «МАТЕМАТИКА: АЛГЕБРА И НАЧАЛА АНАЛИЗА, ГЕОМЕТРИЯ» для профессии СПО 19.01.17 – «Повар, кондитер» /Составитель:

~~Ахметова Ламара Рашифовна~~ - преподаватель математики и информатики

Организация разработки: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Уфимский колледж индустрии питания и сервиса», 2016. – 25с.

Конференция исследовательских работ

«Математика в профессии повара»



Исследовательская деятельность студентов

УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

Исследовательский проект на тему:

«ПРОЦЕНТЫ В КУЛИНАРИИ»

Авторы: Галина Зульхиза и
Беляев Влад группа 3-17

Уфа – 2017 г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

Информационный проект на тему: «Кулинарные рекорды»

Автор: Лапчук Павел
Руководитель: Авхатова Л.Р.

Уфа – 2017 г.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ПРОЕКТ по теме: «Старинные единицы измерения»

Выполнили: Яковлев Никита
Афанасьев Алексей группа 21 – 16

Руководитель:
преподаватель Авхатова Л.Р.

 Pedsovet.su

Грамота

НАГРАЖДАЮТСЯ

студенты 3 группы УКИПиС

Чернышова Диана
Емеев Антон

занившие I место

в конференции учебно-исследовательских и творческих работ «Математика в профессии повара»

И.О. директора УКИПиС Т.А. Христофорова

УФА-2017



Грамота

НАГРАЖДАЮТСЯ

студенты 3 группы УКИПиС

Гаймина Эльмира
Госманов Влад

занившие II место

в конференции учебно-исследовательских и творческих работ «Математика в профессии повара»

директора УКИПиС



Т.А. Христофорова

Уфа-2017



Благодарность

Яхатовой Ленаре Рахифовне
Преподавателю МАПЕМАЗПИКСе
ТБТУСУ

Уфимского колледжа индустрии питания и сервиса
за отличную результативность уроков

И.О. директора



Т.А. Христофорова

Уфа 2017



Выводы:

В ПОВЫШЕНИИ
МОТИВАЦИИ
обучающихся
к изучению
математики



В ПОВЫШЕНИИ
качества
образования

в результативности участия школьников
в творческих конкурсах, олимпиадах

Дальнейшее развитие проекта

Я, как преподаватель математики, планирую совершенствовать использование задач с профессиональным содержанием на уроках и во внеурочное время: продолжить проектную и исследовательскую деятельность обучающихся.

Спасибо за внимание.