



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЮУрГПУ»)
ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

Кафедра подготовки педагогов профессионального обучения и предметных методик

Разработка и применение дидактических средств обучения студентов
профессиональной образовательной организации

Выпускная квалификационная работа
по направлению: 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)
Профильная направленность: «Производство продовольственных продуктов»

Проверка на объем заимствований:
61,06 % авторского текста

Работа рекомендована к защите
« 10 » 06 / 2019 г.
Зав. кафедрой ППО и ПМ
Корнеева Н.Ю.

Выполнила:
Студентка группы ЗФ-509/083-5-1
Самойлова Галина Андреевна

Научный руководитель:
зав. кафедрой ППО и ПМ к.п.н. доцент
Корнеева Наталья Юрьевна

Челябинск, 2019

Оглавление

| | |
|--|----|
| Введение | 3 |
| Глава 1. Теоретические основы использования дидактических средств обучения для занятий студентов в системе среднего профессионального образования | 7 |
| 1.1. Исторический аспект возникновения и развития дидактических средств обучения в профессиональном образовании..... | 7 |
| 1.2. Рабочая тетрадь как средство дифференциации и индивидуализации процесса обучения..... | 15 |
| 1.3. Основные требования к разработке и применению рабочей тетради как дидактического средства обучения студентов колледжа..... | 22 |
| Выводы по Главе I | 30 |
| Глава 2. Опытнo-практическая работа по применению рабочей тетради в учебном процессе среднего профессионального образования | 32 |
| 2.1. Характеристика базы исследования ГБПОУ «Чебаркульский профессиональный техникум»..... | 32 |
| 2.2. Разработка и апробация рабочей тетради по дисциплине «Санитария и гигиена питания» в учебном процессе ГБПОУ «Чебаркульского профессионального техникума»..... | 38 |
| 2.3. Анализ эффективности применения рабочей тетради как дидактического средства обучения студентов по дисциплине «Санитария и гигиена питания»..... | 50 |
| Выводы по Главе II | 56 |
| Заключение | 58 |
| Библиографический список | 60 |
| Приложение | 67 |

Введение

Реализация процесса обучения происходит за счёт взаимодействия педагога и обучающегося.

В Федеральном законе "Об образовании в Российской Федерации" N 273-ФЗ от 29 декабря 2012 года с изменениями 2018 года говорится о том, что средства обучения и воспитания включают в себя: приборы, оборудование, включая спортивное оборудование и инвентарь, инструменты, учебно-наглядные пособия, компьютеры, информационно-телекоммуникационные сети, аппаратно-программные и аудиовизуальные средства, печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы и иные материальные объекты, необходимые для организации образовательной деятельности.

Центральной задачей и ведущей идеей российской образовательной политики в настоящее время является модернизация образования. Модернизация образования – это всестороннее, распределённое обновление всех звеньев образовательной системы. И всех сфер образовательной деятельности учитывая требования современной жизни, при сохранении и преумножении лучших традиций образования. Это пересмотр принципов функционирования системы образования, унаследованных от ушедшей эпохи, равно как и принципов управления, данной системой. Это значительные изменения в содержании, технологии и организации самой образовательной деятельности, которая несет в себе значительные рудименты прошлого и во многом подчинена задачам прошлого дня. Все выше перечисленное необходимо для качественной профессиональной подготовки будущих специалистов. Постоянно меняющиеся условия жизни требует от специалиста постоянного приобретения знаний, профессионального стиля мышления и умения анализировать факты действительности, оперативно решать производственные вопросы. Решение данных задач возможно при разработке и применению принципиально новых средств обучения [60].

Материальные объекты, носители учебной информации и предметы естественной природы, а также искусственно созданные человеком и используемые педагогами и студентами в учебно-воспитательном процессе в качестве инструмента их деятельности являются дидактические средства обучения. К данным средствам относятся дидактические материалы, учебная литература, наглядные пособия, лаборатории, оборудование. Средства обучения и живое слово педагога являются важным компонентом образовательного процесса и элементом учебно-материальной базы любого образовательного учреждения. Нужно и очень важно учитывать, что дидактические средства обучения надо применять лишь тогда, когда это методически оправдано.

Современные дидактические средства в ходе развития педагогических технологий играют значительную роль в образовании, однако трудны в использовании. Дидактические средства обучения на занятии имеют огромное значение для повышения качества усвоения информации, развития психики и расширения педагогических возможностей преподавателя. Но они требуют больших материальных вложений со стороны учебных учреждений в модернизацию классов, прохождение преподавателей курсов по освоению этого ПО, закупку лицензионного ПО [4, с. 330].

Большое значение имеют дидактические средства обучения в профессиональном обучении при усвоении дисциплин профессионального цикла, так как дают возможность подробно изучить материал и овладеть профессией.

Применение дидактических средств обучения в процессе подготовки квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена имеет первостепенное значение, поскольку без них не может быть обеспечено успешное усвоение обучающимися общеобразовательных и профессиональных знаний, эффективное формирование у них практических умений и навыков. Вот почему решение проблемы эффективного

использования средств обучения является одной из актуальных задач профессиональной педагогики [37].

Одним из средств обучения, имеющих общее признание, считается рабочая тетрадь на печатной основе, для студента.

Актуальностью использования рабочей тетради при обучении считается оптимальное сочетание информационного содержания тетради с возможностью выявления направление мыслительной деятельности студентов при их работе с тетрадью. Практической значимостью тетрадией является их применение на практике для более лёгкого изучения дисциплин.

Противоречие заключается между потребностями студентов и педагогов в использовании в образовательном процессе оптимального количества дидактических средств и недостаточной разработанностью данного вопроса на практике.

Объект исследования: профессиональная подготовка студентов в колледже при изучении дисциплин профессионального цикла.

Предмет исследования: разработка и применения дидактических средств обучения студентов профессиональной образовательной организации по дисциплине «Санитария и гигиена питания».

Цель исследования: теоретически и методически обосновать и разработать рабочую тетрадь как дидактическое средство обучения студентов профессиональной образовательной организации.

В соответствии с целью были намечены следующие **задачи исследования:**

1. Изучить исторический аспект возникновения и развития дидактических средств.
2. Выявить особенности рабочей тетради как средства дифференциации и индивидуализации процесса обучения.
3. Обосновать основные требования к разработке и применению рабочей тетради как дидактического средства обучения студентов колледжа.

4. Применить рабочую тетрадь в условиях профессиональной образовательной организации.

В работе использовались следующие **методы исследования**: анализ теоретической литературы, нормативных и методических документов и материалов, регулирующих профессиональное обучение в учебном заведении профессиональной образовательной организации; изучение методических разработок педагогов профессионального обучения, учебно-программной и планирующей документации по дисциплинам профессионального цикла; методы педагогического проектирования, методы логического конструирования содержания предмета, методы проектирования учебных задач и заданий, методы контроля результатов обучения дисциплины.

База исследования: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Чебаркульский профессиональный техникум».

Практическая значимость исследования состоит в разработке и апробации в образовательном процессе рабочей тетради по дисциплине «Санитария и гигиена питания», с целью повышения уровня профессиональной подготовки студентов колледжа.

Структура работы включает в себя введение, основную часть (две главы), заключение, библиографический список, приложение.

Глава 1. Теоретические основы использования дидактических средств обучения для занятий студентов в системе среднего профессионального образования

1.1. Исторический аспект возникновения и развития дидактических средств обучения в профессиональном образовании

История изучения педагогики говорит о том, что долгое время вместе с термином «педагогика» в том же значении использовался и термин «дидактика». Впервые термин «дидактика» ввёл в научное использование немецкий педагог, учёный Н.А. Алексеев (1571-1635) [2, с.123].

Педагог из Чехии Я.А. Коменский определял дидактику как «всеобщее искусство учить всех всему». В начале XIX века немецкий педагог А.Н. Алексюк присвоил дидактике статус теории воспитывающего обучения.

В дидактической системе Я.А. Коменского нововведением было сочетание изучения материального мира с развитием мысли и речи. Считается, что именно он заложил основы развивающего обучения и воспитания.

Особое внимание Я.А. Коменский уделял наглядности, считая её естественным и простым принципом. До него к данному принципу обращались, в разное время, философы и педагоги многих стран – Китая, Греции, Рима, Египта. Существенный вклад в обоснования принципа наглядности внесли Т. Мор, Ф. Рабле, Т. Кампанелла. На тот момент в науке не было педагогической теории использования наглядных средств обучения, а Коменский стал первым, кто попытался создать теорию наглядного обучения, теоретически обосновать то, что уже начало проникать в практику обучения [28, с. 23-25].

Педагоги, стремясь сделать обучение более доступным и продуктивным, обратились за помощью к природе. Было выдвинуто требование – изучать природу при помощи её самой, ибо согласно эмпирической теории познания ощущения и восприятия выступали не только исходными, но и единственными формами познания. Поэтому принцип

наглядности, реализовавший требования к изучению конкретных предметов и явлений окружающего мира, занял ведущее место, взяв верх над всеми остальными принципами обучения. Я.А. Коменский рассматривал восприятие как источник всех знаний, поскольку полагалось, что предметы непосредственно запечатлеваются в сознании. Предмету следует давать объяснение только после того, как с ним ознакомишься. Я.А. Коменский считал обучение наглядным в том случае, если предмет усвоения был представлен в чувственной форме. Так же он выдвинул «золотое правило для учащихся: всё должно быть представлено внешним чувствам, насколько это возможно, именно: видимое – зрению, слышимое – слуху, обоняемое – обонянию, вкушаемое – вкусу, осязаемое – осязанию, если же что-нибудь может одновременно быть воспринято несколькими чувствами, то и представлять этот предмет одновременно несколькими чувствами» [10, с. 16-18].

Я.А. Коменский безусловно понимал, что нельзя просто продемонстрировать предмет изучения. Преподаватель обязан показать предмет изучения в целом виде и со всех сторон. Дальше на глазах у учеников разобрать или разложить этот предмет на части, дать каждой части название и сложить вновь. Очень часто вопрос упирался в отсутствие конкретных предметов изучения. На этот счёт Я.А. Коменский предлагал заменять их рисунками или копиями. Главной заботой школ и учителей он считал создание материала, необходимого для наглядного обучения. Учитель требовал, чтобы наглядные пособия всегда были изготовлены заранее и находились у него под рукой. Он даже предлагал наполнить картинами, письменными изречениями, все стены учебной комнаты изнутри и снаружи, считая, что созерцание всего этого позволит ученикам познать мир лучше [16].

В.С. Грибов считал необходимым создание принципиально новых учебников – таких, которые «представляют вернейшую картину всего мира», побуждают учеников к проявлению самостоятельности мышления. «У своих

учеников, – пишет он, – я всегда развивал самостоятельность в наблюдении, в речи, в практике и в применении, как единственную основу для достижения прочного знания» [17, с. 11].

В настоящее время для реализации принципа наглядности разрабатывается система учебно-наглядных пособий и технических средств, которая включает в себя: а) реальные процессы, явления и предметы в их натуральном виде; б) макеты и модели; в) муляжи; г) иллюстративные пособия (схемы, картины, фотографии, рисунки, диаграммы, графики); д) технические средства (учебные кинофильмы, механические визуальные средства, тренажёры, компьютеры, аудиальные средства, а также определённая методика их применения).

Делая вывод, можно сказать, что реализация золотого правила Я. А. Коменского в современном обучении является непременным условием для более глубокого понимания действительности и тем самым более эффективного воздействия на неё [27, с. 132].

Целью обучения, по К.Д. Ушинскому является формирование мышления, способностей, на определённой сумме знаний, которые необходимы в жизни, а задачей обучение – создание условий для разнообразной деятельности ребёнка на занятии.

К.Д. Ушинский полагал, что научные знания постоянно растут, и что эти огромные научные ценности не могут быть перенесены в школу, их нужно пересмотреть и упорядочить, логически упростить в соответствии с возрастом ребёнка. Заслугой К.Д. Ушинского является то, что он занимался переработкой научных знаний в соответствии с психологическими и возрастными особенностями обучающихся, т.е. переработкой научной системы в дидактическую [33, с. 129-130].

По утверждению К.Д. Ушинского, содержание обучения должно быть адаптировано с учётом физических и умственных возможностей обучающихся, достигнутого ими уровня знаний и умений, развития. Для

усвоения изучаемого материала, обучающиеся должны прилагать определённые усилия [53].

К.Д. Ушинский предупреждал о том, что голова, наполненная бессвязными, отрывочными знаниями, напоминает кладовую, в которой всё в хаотичном порядке и где сам хозяин не отыщет то, что ему необходимо. Чтобы избежать этого, знания и умения обучающихся должны представлять собой определённую систему, а их формирование – осуществляться в такой последовательности, чтобы изучаемый элемент учебного материала был логически связан с другими его элементами.

Великий педагог К.Д. Ушинский полагал, что успеха в обучении можно достичь благодаря сочетанию чувственной и абстрактной деятельности: ощущения должны переходить в понятия, из понятий – составляться мысль, облечённая в слово. Непосредственное восприятие обучающимися конкретных образов изучаемых объектов, действий и процессов должно включать в себя обучение [34].

В учебнике «Родное слово», К.Д. Ушинский писал про наглядное обучение: «Что такое наглядное обучение? Да это такое ученье, которое строится не на отвлечённых представлениях и словах, а на конкретных образах, непосредственно воспринятых ребёнком: будут ли эти образы восприняты при самом ученье, под руководством наставника, или прежде, самостоятельным наблюдением ребёнка, так что наставник находит в душе дитяти уже готовый образ и на нём строит ученье... детская природа ясно требует наглядности. Учите ребёнка каким-нибудь пяти неизвестным ему словам, и он будет долго и напрасно мучиться над ними; но свяжите с иллюстрациями двадцать таких слов и – ребёнок усвоит их налету. Вы объясните ребёнку очень простую мысль, и он вас не понимает: вы объясните тому же ребёнку сложную картину, и он вас быстро поймёт. Попробуйте одно и то же происшествие рассказать двум детям, одинаково способным: одному – по картинкам, другому без картинок, – и вы оцените тогда всё значение картинок для ребёнка... показывание картинок и рассказы по ним –

лучшее средство для сближения наставника с детьми. Ничем вы не можете так быстро разрушить стену, отделяющую взрослого человека от детей, и в особенности учителя от учеников, как показывая и объясняя детям по картинкам. Если вы входите в класс, от которого трудно добиться слова (а таких классов у нас не искать стать), – начните показывать картинки, и класс заговорит, а главное, заговорит свободно, непринуждённо, что, конечно, необходимо для учителя русского языка, если он не суживает своей обязанности до выучки детей чтению, письму и орфографии. При наглядном обучении учитель, так сказать, присутствует при самом процессе формирования языка в детях и может направлять этот процесс. Причем главное дело опять делает та же картинка: она поправляет ложный эпитет, проводит в порядок нестройную фразу, указывает на пропуск какой-нибудь части; словом, выполняет не деле легко то, что учителю на словах выполнить чрезвычайно трудно...» [37].

Самостоятельность, активность и сознательность обучающихся в обучении К.Д. Ушинский полагал, что познавательная самостоятельность ребёнка в сочетании с развивающим влиянием усвоенных знаний даёт самые лучшие результаты. Активное овладение знаниями необходимо в процессе обучения на основе их осмысления, творческой переработки и применения в процессе самостоятельной работы, сотрудничества преподавателя и обучающихся в осознанном достижении целей обучения [35, с. 401].

Средства, с помощью которых осуществляются цели обучения – дидактические средства. Они подразделяются на материальные и средства нематериального характера (приёмы и методы обучения, формы организации учебно – познавательной деятельности).

Слово педагога и средства обучения непосредственно являются важнейшим компонентом образовательного процесса и элементом учебно – материальной базы любого образовательного учреждения. Средства обучения оказывают огромное влияние на все другие его компоненты – цели,

содержание, методы, формы, являясь компонентом учебно – воспитательно процесса [40].

В последнее десятилетие в российской школе особое значение приобретают средства обучения, являющиеся одновременно как средствами преподавания, так и средствами учения. Это – всевозможные интерактивные обучающие программы, нетрадиционные учебники, учебники-хрестоматии, учебники-вопросники, рабочие тетради [48, с. 13].

Современные аудиовизуальные и мультимедийные средства обучения оказывают на обучающихся очень эффективное воздействие. Наиболее эффективным средством обучения и воспитания считаются средства мультимедиа, а также аудиовизуальные средства. Термином multimedia (что в переводе с английского означает «многосредность») определяется информационная технология на основе программно – аппаратного комплекса, имеющего ядро в виде компьютера со средствами подключения к нему аудио – и видеотехники [44, с. 32].

Учёный В.Д. Лобашев все дидактические средства по сути происхождения, существования и назначения подразделял на следующие категории:

1. *Трансцендентальные* – существующие независимо от социального сознания индивида, присутствующие на всех стадиях обучения и обеспечивающие непрерывную многократную проверку истинности приобретаемых знаний.
2. *Искусственно создаваемые* – для использования в процессе обучения и подчинённые учебному процессу и преподавателю, как его автору, либо привлекаемые для обеспечения учебного процесса.
3. *Мотивационно ориентированные* – обеспечивающие психофизиологическую ориентацию процесса обучения, стимулирующие воспитательные процессы, в том числе с использованием средств поощрения и наказания.

4. *Технолого-образующие* – определяющие теоретическое обоснование и задающие причинностные основы практико – ориентированного синтеза педагогических методик, методов, теорий, направленных на управление учебным процессом, использующих и раскрывающих методические основы процессов обучения.
5. *Оценочно-контролирующие* – обеспечивающие связь изложения, методов обучения и объективности регистрации результатов анализа обучения [50].

Очень часто в педагогической практике исследуется одна из основных составляющих дидактических средств – дидактические материалы. По мнению Г.А. Балла, дидактический материал – это система объектов, каждый из которых предназначен для использования в процессе обучения в качестве материальной, либо создаваемой воображением, модели той или иной изучаемой системы, выделенное в рамках общественного знания и опыта и служащее средством решения некоторой дидактической задачи [36, с. 219].

Необходимым наполнением учебного процесса считается дидактический материал, который является рабочим телом процесса обучения. Дидактический материал, выступая на уроках профессионального обучения в виде объектов общения, познания и труда, становится действенным средством воспитания; при этом он используется как неотрывная часть многостороннего методического комплекта, представляющего собой продукт конструирования процесса обучения в подчинении некоторой профессионально значимой теме [49, с. 163].

Учёные из западной Германии Р. Фуш и К. Кроль полагают, что дидактические средства, в частности аудиовизуальные, выполняют такие функции, как мотивационная, информационная, управления процессом обучения, оптимизационная. Последняя же позволяет достигать лучших результатов в обучении с наименьшей затратой сил и времени. Функции эти чаще всего выступают вместе, образуя структуры, состоящие из двух, трех и

даже четырёх слагаемых, причем одно из них, исполняет роль доминирующего [41, с. 11].

В своих трудах Л.С. Выготский приводит такие средства обучения, как письмо, речь, условные обозначения, схемы, чертежи, диаграммы, произведения искусства, мнемотехнические приспособления для запоминания. В общем случае идеальное средство это орудие освоения культурного наследия, новых культурных ценностей. Первоначальным арсеналом методов и средств обучения является, ставшая знанием, усвоенная информация. Обучающийся черпает из этого арсенала способы рассуждения, доказательства, расчёта, запоминания и понимания [39, с. 13].

По нашему мнению, *дидактические средства* – это предметы, которые, предоставляя студентам сенсомоторные стимулы, воздействующие на ин зрение, слух, осязание, облегчают им непосредственное и косвенное познание действительности. Слово «предмет» в данном определении относится как к предметам реальной действительности, так и к их модельным, образным, словесным или символическим заменителям [47, с. 193].

Ценным элементом процесса обучения могут стать дидактические средства, когда их используют в тесной связи с остальными компонентами этого процесса. Их подбор зависит не только от материальной оснащённости образовательной организации учебными пособиями, но и от поставленных целей лекции или практического занятия, методов учебной работы, возраста студентов, а также от характерных особенностей отдельных учебных дисциплин [38, с. 508].

1.2. Рабочая тетрадь как средство дифференциации и индивидуализации процесса обучения

В российской школе обучение с помощью рабочей тетради известно достаточно давно. В двадцатые годы XX-го века в стране предпринимались даже попытки массового внедрения рабочей тетради в систему народного образования. К этому периоду относится, например, создание рабочей тетради по краеведению Пензенской губернии «Хозяйство пензенского края» для 5-го класса обучения (составлена секцией преподавателей г. Пенза, под редакцией П. Иллюстрова, 1927). Тетрадь содержала задания для самостоятельной работы учащихся и была разбита на тематические разделы [6, с. 13].

Однако, в 20-30-е годы XX века рабочая тетрадь как средство увеличения самостоятельности и активности учащихся не получила широкого распространения. Мы считаем, что причинами этого были недостаточная материальная база, низкий уровень профессиональной компетентности преподавателей [60].

Следующий этап в разработке рабочих тетрадей приходится на 60-70-е годы. К этому периоду относится создание рабочей тетради по истории для 7 класса (С. Ийспуу, Таллин, 1966); тетради для самостоятельных работ по истории Древнего мира (автор-составитель М.И. Тетенбаум, консультант – Ф.П. Коровкин, Москва, 1968). Эти тетради сочетали задания, рассчитанные на самостоятельное выполнение с непосредственной опорой на материал учебника. Некоторые из них имели текстовые вставки – дополнения к содержанию учебников. Широкого распространения данные рабочие тетради в системе образования того времени также не получили [4, с.8].

Общие социально-экономические преобразования, начатые в стране в конце 80-х – начале 90-х годов, затронули народное образование и повлекли за собой в частности активную разработку новых рабочих тетрадей по многим дисциплинам. Эти рабочие тетради, являясь одной из форм содействия овладению учащимися способами самостоятельного добывания,

активного усвоения и применения знаний, получили, как уже отмечалось широкое распространение в современном образовании [46, с. 151].

Особый ряд составляют тетради, изданные в последние годы в русле систем развивающего обучения. В основном – это рабочие тетради, созданные в рамках развивающих систем обучения Д.Б. Эльконина, В.В. Давыдова и Л.В. Занкова. Задания в них характеризуются опорой на наглядно-образное развитие ребенка, и в то же время направлены на активное продвижение учащихся и в словесно-логическом мышлении [5].

Жанр рабочих тетрадей в последние годы приобрел большую популярность – во многом благодаря обширной серии «Шаг за шагом» издательства «Открытый мир». Тетради этой серии представляют собой самостоятельные учебные пособия, практически не связанные с действующими учебниками. Но чаще всего тетради построены именно как дополнение к учебникам [7, с. 19].

Современное реформирование образования, затронув все сферы образовательного процесса, коснулось и средств обучения. Средства обучения – материальные и идеальные объекты, которые вовлекаются в образовательный процесс в качестве носителей информации и инструмента деятельности педагога и учащихся.

Одним из таких средств обучения являются рабочие тетради на печатной основе. Рабочие тетради выполняют компенсаторную, информативную, интегративную, познавательную, формирующую функции [9].

Попытки массового внедрения рабочих тетрадей в систему народного образования предпринимались первоначально в 20-е, а затем в 60-70 годы XX века. Но широкого распространения этот вид дидактических материалов не получил, ввиду недостаточного финансирования школ и низкой профессиональной компетенции учителей. Массовое развитие рабочие тетради получили в конце 90-х годов XX века в связи с реформой и переходом к стратегии вариативного образования [15, с. 123].

Педагогический опыт показывает, что при самостоятельном чтении учебника студенты часто скользят по тексту, не замечая многих важных положений. В то же время, видя, что в учебнике содержатся все основные сведения, ребята зачастую не ведут записей по ходу лекции. Следует учитывать текстовую и логическую сложность учебников, а также уровни восприятия и понимания смысла текста студентами. Преподаватель же, привыкший большую часть лекции использовать для передачи информации, нередко испытывает трудности в организации работы ребят. Помочь в преодолении этих затруднений, почти неизбежно возникающих при переходе к новой учебной литературе, призваны рабочие тетради на печатной основе [1, с. 24].

Современный процесс обучения должен быть ориентирован на личность, а значит должен учитывать природные особенности (здоровья, способностей мыслить, чувствовать, действовать), индивидуальные особенности восприятия, а также склонности, интересы, способности учащегося. Методологическими основами индивидуализации процесса обучения являются теории о межполушарной асимметрии головного мозга, учения о деятельности ведущей репрезентативной системы [11, с. 41-47].

Согласно теории о межполушарной асимметрии головного мозга индивидуальность личности во многом определяется спецификой взаимодействия отдельных полушарий мозга. Впервые эти отношения были экспериментально изучены в 60-е годы нашего века профессором психологии Калифорнийского технологического института Роджером Сперри (в 1981 году за исследования в этой области ему была присуждена Нобелевская премия) [20, с. 12].

Функциональная асимметрия полушарий мозга – это распределение психических функций и их частных особенностей между полушариями головного мозга (латерализация).

Предпосылки асимметрии закладываются при формировании мозга у плода и продолжают складываться вплоть до подросткового возраста и далее.

Пучки нервных волокон, идущих от мозга к телу, перекрещиваются (икслатеральный путь). Левое полушарие управляет правыми анализаторами тела, правое – левыми [59, с. 97].

Каждое полушарие является ведущим в функциях по обеспечению определенных психических процессов. Каждое полушарие способно справляться с различными видами задач, но часто одно отличается от другого как по подходу к их решению, так и по эффективности.

Сознание человека базируется на совместной деятельности двух полушарий, хотя одно из них является доминантным [24, с. 200-207].

Правое полушарие – узнавание предметов, цвет, форма, различение голосов. Правое полушарие перерабатывает информацию одновременно и целостно, не рассматривая при этом отдельные части, элементы, входящие в состав предмета или явления. Интровертированность. Развита кратковременная, произвольная память. Правое полушарие следит за всеми изменениями окружающей среды, за изменением настроения, а левое анализирует эти изменения, оно ответственно за выбор цели, которую мы ставим перед собой на будущее. В правом полушарии объединяется вся информация, приходящая из соматосенсорной зоны, сообщающая относительное положение тела в пространстве. Она соединяется с информацией, поступающей из зрительных и слуховых зон коры, благодаря чему мы имеем точное представление о собственном теле во время его передвижения в пространстве [54, с. 65-66].

Левое полушарие отвечает за речь, письмо, чтение, счет, сознательное абстрактное мышление. Экстравертированность. Развита долговременная, логическая память. Левое полушарие принимает переработанную информацию, аналитическую и последовательную с привлечением фактов, логики. В левом полушарии информация, приходящая из соматосенсорной зоны соединяется с памятью, что позволяет осмысленно интерпретировать зрительные, слуховые и тактильные ощущения (сообщение от рецепторов

кожи, мышц, суставов) и вырабатывать определенную линию поведения [19, с. 354].

Использование рабочих тетрадей положительно влияет на деятельность правого полушария (на процесс узнавания предметов, цвета, общую обработку информации; развивает образное и художественное мышление, кратковременную, произвольную память) и на деятельность левого полушария (активизирует логическое и абстрактное мышление, развитие речи, письменных навыков, развитие долговременной, логической памяти). Они развивают межполушарное взаимодействие, что является одним из требований здоровьесберегающей технологии. Применение рабочих тетрадей способствует выполнению таких требований здоровьесберегающей технологии, как учет особенностей аудитории, создание благоприятного психологического фона на уроке, использование приемов, способствующих появлению и сохранению интереса к учебному материалу, создание условий для самовыражения студентов, использование разных видов деятельности [21, с. 16-17].

На активность и результативность восприятия преподаваемого учебного материала влияет ведущая репрезентативная система личности. По данным исследований, проводимых доцентом кафедры социальной педагогики и социальной работы ШГПИ И.М. Леготиной, среди современных школьников очень малое количество (в среднем за пять лет исследований их процент не превышал 20 %) аудиалов, т.е. тех, кто лучше воспринимает информацию на слух. У большинства молодых людей ведущей является визуальная система восприятия (зрительная) и частично – кинестетическая (через ощущения). Из этого следует, что словесно-иллюстративный метод изложения материала является малоэффективным. А ведь именно он преобладает в школьной практике [26, с. 421-422].

Рабочие тетради помогают активизировать визуальную и кинестетическую систему восприятия при условии эстетически и дидактически грамотного их оформления [16, с. 28].

Вот как аргументирует использование рабочих тетрадей на уроках истории Леонид Кацва, один из авторов учебников и рабочих тетрадей по истории России: «Их содержание – это вопросы и задания, ответы на которые могут быть даны на основе внимательной работы с учебными книгами. Тетради значительно расширяют методический аппарат, содержащийся в учебниках. Вопросы сформулированы таким образом, чтобы помочь школьникам выделить наиболее важное и существенное в учебном тексте... Наряду с вопросами в тетрадях содержатся разнообразные задания. Учащимся предлагается закончить фразу, выбрать вариант ответа и обосновать свой выбор; сформулировать свой вариант ответа, если ни один из приведенных не воспринимается как правильный и полный; подобрать нужные даты; расположить события в хронологическом порядке» [42, с. 31-33].

Благодаря этому дети учатся находить фактический материал (например, даты, имена), выписывать его; письменно отвечать на вопросы и зачитывать их; формулировать ответы самостоятельно, так как в готовом виде их в учебнике нет [23, с. 632-633].

По словам Г.В.Пичугиной, автора статьи «Образовательная область «Технология»: каким быть учебнику», напечатанной в журнале «Педагогика», «обязательным средством обучения выступает рабочая тетрадь проекта, представляющая систему познавательного – трудовых заданий различного типа, объема и сложности, выполнение которых способствует формированию целостного представления о конкретном процессе, приобретению необходимых знаний и умений. Именно рабочая тетрадь служит стержневым компонентом УМК, ведущим способом представления учебного материала» [58, с. 17].

Использование тетрадей избавляет студента от большого объема механической работы, поскольку задания рассчитаны на краткие и в то же время емкие ответы, помогают найти правильные ответы. Целиком заполненная рабочая тетрадь, в которую своевременно внесены необходимые

уточнения и исправления, в последствии может стать отличным конспектом для повторения пройденного материала – тем более полезным, что он в значительной степени готовится самим студентом [32, с. 39].

Использование тетради облегчает преподавателю планирование урока, позволяет сочетать устную и письменную работу, выделить вопросы для коллективного обсуждения и для индивидуальных размышлений. При этом учителю не надо придумывать вопросы и задания. Иными словами, тетради облегчают решение одной из самых сложных проблем в организации урока истории – привлечь весь класс к активной познавательной деятельности. В то же время рабочая тетрадь может явиться эффективным средством контроля усвоения знаний [22, с. 31-33].

Таким образом, современная рабочая тетрадь – это дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы студентов в аудитории и дома непосредственно на ее страницах. Рабочая тетрадь способствует дифференциации и индивидуализации процесса обучения, так как в ее основе лежат теории о межполушарной асимметрии головного мозга, учения о деятельности ведущей репрезентативной системы [61, с. 162].

Использование рабочей тетради облегчает преподавателю планирование лекции, позволяет сочетать устную и письменную работу, выделить вопросы для коллективного обсуждения и для индивидуальных размышлений.

Целиком заполненная рабочая тетрадь, в которую своевременно внесены необходимые уточнения и исправления, в последствии может стать отличным конспектом для повторения пройденного материала – тем более полезным, что он в значительной степени готовится самим студентом [43, с. 643].

Использование рабочих тетрадей по санитарии и гигиене питания как обязательных учебных пособий всеми студентами страны будет способствовать выравниванию качества подготовки независимо от их места жительства [57, с. 487].

1.3. Основные требования к разработке и применению рабочей тетради как дидактического средства обучения студентов колледжа

Проблемами создания и использования рабочих тетрадей в образовательной практике школы и вуза занимаются Привалова Е.А., Шиленков Р.В. , Голобокова Г.И., которые единодушны во мнении, что рабочая тетрадь является многофункциональным дидактическим средством, способствующим развитию самостоятельности обучающихся, индивидуализации обучения, повышению эффективности образовательного процесса в целом [45, с. 208].

Она способствует активизации и систематизации учебного материала по предмету, поэтому в ней должна быть представлена логика разворачивания учебного содержания, отражённая в программе дисциплины.[25, с. 87-88]

Рабочие тетради – это учебное пособие для индивидуальной самостоятельной работы учащихся и студентов. Они, как правило, включают вопросы и задания следующих групп:

- на воспроизведение изученного материала;
- для развития мыслительных операций;
- для практического применения полученных теоретических знаний.

Задания в рабочей тетради могут выполняться в виде рисунков, схем, таблиц, в тетради должны быть помещены графы для выполнения заданий. Для выполнения работ в тетрадях должно быть оставлено достаточное свободное место [56].

К структуре рабочей тетради предъявляются определенные требования:

- Рабочая тетрадь должна иметь предисловие, поясняющее обращение к учащимся.

- Система вопросов и заданий должна быть построена в соответствии со структурой и логикой формирования соответствующих понятий. Между заданиями должна быть определена соподчиненность, касающаяся как содержания предмета, так и надпредметных умений. Задача автора – вести

учащегося от темы к теме, от решения простых проблем к более сложным заданиям.

- Иллюстрации в рабочей тетради должны быть обучающими. Рисунок можно дополнить или предложить свой вариант, можно задать вопросы к иллюстрации.

- Завершает тетрадь заключение, ориентирующее учащихся на содержание учебного материала, который будет изучаться впоследствии.

- Композиционное построение рабочей тетради зависит от замысла автора, от характера и содержания учебного материала и др. В конце каждой темы внутри тетради желательна серия контрольных вопросов, что позволяет систематизировать знания учащихся.[14]

Рабочая тетрадь – это не просто другая форма организации учебного материала, но иная технология работы, предполагающая активную субъектную позицию студента, который, выполняя задания на страницах тетради, творит своё мнение, позицию.

Использование рабочей тетради способно решить многие задачи, стоящие перед преподавателем и студентом. Для этого, на наш взгляд, необходимо, чтобы она соответствовала ряду принципов [55, с. 370].

Рабочая тетрадь должна быть самостоятельным учебным пособием, а не приложением к какому-либо учебнику. Самостоятельность должна обеспечиваться за счёт того, что в тетради должен быть весь минимально необходимый учебный материал, материал для постановки проблем, подсказывания путей их решения, система заданий нескольких уровней, рассчитанных на разный уровень мотивации и подготовки студента, на формирование разных общекультурных компетенций. За счёт этого обеспечивались бы принципы вариативности и индивидуализации.[13, с.31-33]

Тетрадь должна содержать список литературы и сайтов, которые необходимо использовать в процессе освоения курса, а также вопросы для контроля, самоконтроля и планы практических занятий по дисциплине. Все

разделы и темы программы должны быть обеспечены не только содержательным материалом, но и такими заданиями и вопросами, которые могли бы вызвать неподдельный интерес студента, на наш взгляд, обязательно включение полемичных и творческих заданий в каждый раздел. Студент стоит не только на позиции исследователя, экспериментатора, но тетрадь побуждает его к самобытности, формированию своего образа мыслей, почерка, к созданию самостоятельных текстов-размышлений, ценных для него, группы, преподавателя, науки. Задания в тетради позволяют осмыслить свою позицию, деятельность, побуждают к самоанализу, саморазвитию. [18]

Задача современного образования не столько в передаче знаний, а сколько в формировании компетентностей, для этого знания превращаются в инструмент осмысления и освоения мира в процессе выполнения заданий. Рабочая тетрадь способствует индивидуализации обучения, поскольку содержит разноуровневые задания репродуктивного, продуктивного и творческого характера, каждый студент может найти в тетради материал и задания, соответствующие его уровню способностей, его познавательным и культурным потребностям [53].

Преподаватель получает возможность увидеть особенности и потребности студента за счёт анализа тех заданий, которые выбирает и выполняет студент, преподаватель может индивидуализировать обратную связь.

Рабочая тетрадь – открытая, незамкнутая система, предполагающая постоянное дополнение и обогащение, развитие. Традиционно учебники, если и содержат вопросы для осмысления и самоконтроля, то их характер чаще всего предполагает только работу с текстом, т.е. внимательное чтение учебника заранее обеспечивает успешность освоения программы, но лишь на самом низком – репродуктивном уровне, а творческие способности студента практически не развиваются [52, с. 112].

В тетради же, наоборот, важным элементом являются задания, для выполнения которых у студента нет готовых средств, что обуславливает постановку вопросов, выдвижение гипотез, поиск версий, интерпретацию различных точек зрения и нахождение ответа, удовлетворяющего, в первую очередь, самого студента, который при этом должен помнить о приемлемости/неприемлемости выбранной позиции относительно гуманистических ценностей культуры, времени, социума. [8, с. 194-195]

Каждая тетрадь не безлика и анонимна, а уникальна и неповторима, поскольку имеет сразу нескольких соавторов – автора пособия, преподавателя и самого студента.

Особенностью рабочей тетради по санитарии и гигиене питания является её «открытое пространство» - свободное пространство для письменных и творческих работ студента. Некоторые задания в рабочей тетради носят лично-ориентированный характер. Как правило, это задания, предполагающие опору не только на знания студента и понимание им проблемы, а самое главное – на формирование его мнения.[30, с. 29-30]

Как уже отмечалось выше, рабочие тетради должны «увлечь» студента, заставить его думать, анализировать и обобщать изученный материал.

Для создания «интересных» заданий, заставляющих открыть «свое Я», конечно подходят тесты. Но тест тесту рознь – нужно знать, что будет интересно студентам, а что будет скучным.

Тест - это специфический инструмент, состоящий из совокупности заданий, проводимый в стандартных условиях, позволяющий выявить уровень владения определенными знаниями.

Тесты как измерительный инструмент используется в большинстве стран мира. Тестология как теория и практика тестирования существует более 120 лет. За это время накоплен достаточный опыт использования тестов.

Профессионально подготовленный и использованный тестовый инструмент дает качественную информацию, соответствующую реальному положению дел.

Во-первых, тесты оказываются более объективным способом оценки. Объективность тестирования достигается путем стандартизации процедуры проведения и невозможности внести субъективную составляющую в оценку знаний студентов.

Во-вторых, тесты - более емкий инструмент. Тесты ориентированы на определение уровня усвоения ключевых понятий, тем и разделов учебной программы, умений, навыков. Тестовая форма оценки позволяет определить уровень достижений студента по изучаемой дисциплине.

Третьим существенным отличием тестов от традиционных методов контроля является то, что это более мягкий гуманный инструмент, который ставит студентов в равные условия, используя единую процедуру и единые критерии оценки.

В-четвертых, тест - широкий инструмент. Он расширяет традиционную шкалу оценивания знаний. Если студент тест выполнил на «отлично», видно, с каким запасом он выполнил это задание. Тестирование позволяет расширить шкалу оценивания не только вверх, но и вниз.

В-пятых, тесты эффективны с экономической точки зрения. При тестировании основные затраты времени приходятся на составление качественного инструментария. При увеличении количества экзаменуемых эти затраты распределяются на них пропорционально, что приводит к снижению общих затрат.

Основными методическими требованиями к составлению тестовых заданий являются:

- адекватность инструкции форме и содержанию задания;
- логическая форма высказывания в задании;
- наличие в ответах на задания наряду с правильными ответами неверных ответов (дистракторов);

- наличие в задании места для ответов;
- единые правила оценки ответов.

Тестовые задания бывают четырех форм:

Первая форма - задания с выбором одного или нескольких правильных ответов;

Вторая форма - задания открытой формы;

Третья форма - задания на установление соответствия;

Четвертая форма - задания на установление правильной последовательности.

При составлении задания могут быть использованы следующие **приемы**:

Импликация - т.е. задания представляются в логической форме условной связи, т.е. имеют логическую форму суждения «Если... то». Этот прием широко используется для установления причинно-следственных связей.

Краткость - т.е. содержание задания формулируется как можно короче и яснее. В нем не должно быть лишних слов и знаков, тем самым добиваются максимальной ясности смысла задания.

В целом системы заданий в тестовой форме по содержанию делятся на:

- цепные;
- тематические;
- текстовые;
- ситуационные.

Цепные задания - это задания, в которых один правильный ответ на последующие задания зависит от предыдущего. Цепные задания могут быть любой формы.

Тематические задания - совокупность заданий любой формы для контроля по одной теме.

При составлении таких заданий обозначаются темы, по которым они предлагаются.

Текстовые задания - это совокупность заданий открытой формы для контроля знаний учебного текста. Испытуемые вставляют в текст недостающие по смыслу слова.

Ситуационные задания - применяются для проверки знаний и умений действовать в практических ситуациях. Ситуационные задания рекомендуется применять для итоговой аттестации.[28]

Кроме тестового контроля в рабочих тетрадях широко используется решение задач. По предложенным данным студенту необходимо произвести расчет, а так же сделать выводы.

Особенно важно в процессе разработки рабочих тетрадей не забывать принцип «наглядности» - студентам предлагаются чертежи, схемы, таблицы.

Итак, рабочая тетрадь, экономя учебное время, позволяет осуществлять текущий контроль и закрепление пройденного материала.

Предлагаются разнообразные формы заданий:

- Выбор ответа из предложенных вариантов;
- Ответ на вопрос;
- Заполнение таблиц;
- Работа по схемам;
- Задания, проверяющие знание терминологии, хронологии.

Это поможет выработать навыки, которые помогут студентам при сдаче экзаменов и зачетов.[31, с. 39]

Для рабочих тетрадей разрабатываются специальные типы заданий-упражнений. Их специфика состоит в том, что, выполняя такие задания, учащиеся расчленяют процесс мышления на отдельные операции. Задания построены так, что, работая над ними, учащийся не может не производить всех операций, его ошибка на каждом этапе учебного познания будет замечена педагогом.[29, с. 120]

Вот некоторые задания на закрепление, текущее повторение, совершенствование знаний и умений, обобщение и промежуточный контроль:

- Вставить пропущенный термин или название операции;
- Выбрать ответ из предложенных вариантов;
- Ответить на вопрос;
- Заполнить таблицу;
- Задания, проверяющие знание терминологии, хронологии: указать какие-либо составные элементы понятия или процесса или дать пояснения к указанным элементам;
- Задания на размышление, выражение собственного мнения по проблеме;
- Найти соответствия, продолжить формулировку;
- Заполнить пробелы по ходу лекции [12, 23-24] (приложение 1).

Специальные типы заданий - упражнений разрабатываются для рабочих тетрадей. Их специфика состоит в том, что при выполнении таких заданий, студенты расчленяют весь процесс мышления на отдельные операции. Задания построены так, что, работая над ними, обучающийся не может не производить всех операций, его ошибка на каждом этапе учебного познания может быть замечена педагогом и исправлена, при этом она исправляется в том месте, где была совершена.

В метод учебной работы переходят: единая логика представления учебной информации, единый алгоритм операционной деятельности обучающихся во всей рабочей тетради [51, с. 114].

Таким образом, были исследованы и проанализированы этапы развития рабочей тетради, начиная с дореволюционного времени и заканчивая современным периодом. Даны характеристики особенностям построения и разработки рабочих тетрадей по дисциплинам профессионального цикла и заданиям, которые можно использовать для создания рабочей тетради.

Выводы по главе I

Проанализировав и изучив справочную, методическую, научно – познавательную и психолого – педагогическую литературы, было определено, что средства обучения – это материальные объекты и предметы естественной природы, а также искусственно созданные человеком, используемые в учебно – воспитательном процессе в качестве носителей учебной информации и инструмента деятельности педагога и студентов для того, чтобы достичь поставленных целей обучения, воспитания и развития.

В настоящее время, когда процесс применения таких средств уже вышел за рамки отдельных частных экспериментов, когда предпринимаются активные попытки внедрить их в учебный процесс, и на этом пути уже накоплен некоторый опыт, можно, наконец, говорить о том, что определение самого термина «современные дидактические средства» и его концепция, которую первопроходцы-энтузиасты нащупывали практически вслепую, начинает, наконец, проясняться.

Одним из важных предметно-знаковых средств обучения, получивших в последнее время общее признание у преподавателей и студентов, является рабочая тетрадь.

Рабочая тетрадь – это не просто другая форма организации учебного материала, но иная технология работы, предполагающая активную субъектную позицию студента, который, выполняя задания на страницах тетради, творит своё мнение, позицию.

Изучены психолого-педагогические требования, предъявляемые к дидактическим средствам обучения, и на основе их разработаны требования для рабочей тетради:

- соответствовать тематике занятия;
- четкое выделение главного;
- включение студентов в самостоятельную пооперационную мыслительную деятельность;

- детальное продумывание пояснений, необходимых для выяснения сущности явлений, а также для обобщения усвоенной учебной информации;
- изображения должны выполняться с соблюдением масштабных соотношений их частей, особенно если это относится к существенным деталям;
- наиболее существенные детали изображений следует выделять окрашиванием. При этом не следует применять слишком яркие и контрастные краски;
- элементы, детали изображений, раскрывающие принцип действия или конструкцию объектов и иллюстраций, рекомендуется выделять более яркими тонами окрашивания, второстепенные - менее яркими;
- надписи должны выполняться достаточно крупным, четким шрифтом: не следует перегружать текст, тем более мелким;
- в тех случаях, когда мелкие детали изображения имеют существенное значение, их следует сопровождать дополнительными изображениями в увеличенном виде;
- контрольные задания должны включать вопросы по пройденной теме;
- контрольные задания в рабочей тетради должны быть четкими, правильно сформулированными.

Глава 2. Опытнo-практическая работа по применению рабочей тетради в учебном процессе среднего профессионального образования

2.1. Характеристика базы исследования ГБПОУ «Чебаркульский профессиональный техникум»

ГБПОУ «Чебаркульский профессиональный техникум» - это государственное многопрофильное образовательное учреждение, осуществляющее образовательную деятельность по программам среднего профессионального образования (образовательные программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, а также образовательные программы подготовки специалистов среднего звена).

Техникум создан в 2012 году в результате реорганизации в форме слияния двух учебных заведений: профессионального училища № 12 и Чебаркульского агролесохозяйственного техникума.

Направления и специальности:

- Лесное и лесопарковое хозяйство;
- Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям);
- Электромонтёр по ремонту и обслуживанию электрооборудования (по отраслям);
- Обработка металлов давлением;
- Станочник (металлообработка);
- Повар, кондитер.

Базовым предприятием техникума является градообразующее предприятие города Чебаркуля – ПАО «Уральская кузница».

Для обеспечения стратегии развития учебного заведения и с учетом происходящих глубоких изменений в социально-экономической жизни общества в техникуме создана система социального партнерства.

Положительно воздействует на систему профессионального обучения заключение договоров о социально-педагогическом сотрудничестве между техникумом и ПОО высшего профессионального образования: Институт ветеринарной медицины ЮУрГАУ города Троицка; Уральским

государственным лесотехническим университетом УГЛТУ города Екатеринбурга, что позволяет формировать единый подход к содержанию и организации учебного процесса подготовки специалистов, вносить корректировки в содержание учебных планов и программ на уровне регионального компонента и продолжать обучение лучших обучающихся техникума данных ПОО высшего профессионального образования по сокращенным программам.

Ежегодно из стен техникума выпускается около двухсот молодых специалистов. Растет численность выпускников, поступающих в ПОО высшего профессионального образования для продолжения образования.

Педагогические работники и обучающиеся техникума неоднократно занимали призовые места и показывали лучшие результаты на различных этапах областных, всероссийских конкурсов профессионального мастерства, научно-исследовательских работ. Высокое качество учебного процесса обеспечивает коллектив опытных преподавателей и мастеров производственного обучения среди которых Антоненко А.Н., отличник народного просвещения, Соколова М.Г., почетный работник СПО.

Немаловажное значение в подготовке квалифицированного специалиста имеют конкурсы профессионального мастерства. Результатами мы вправе гордиться: за период с 2005 г наши обучающиеся занимают только призовые места в областных конкурсах профессионального мастерства, активно участвуют в кулинарных фестивалях г. Челябинска.

Учащиеся и студенты колледжа готовы составить достойную конкуренцию, потому что имеют все условия для уверенного старта в выбранную профессию. Успехи колледжа и педагогического коллектива во многом зависят от того, какими выходят из его стен выпускники. Наши выпускники востребованы на рынке труда. Почти 100 % выпускников трудоустраиваются, едва получив на руки дипломы, 25% совмещают работу и обучение в ВУЗе.

Чебаркульский профессиональный техникум – единственное образовательное учреждение города Чебаркуля, готовящее квалифицированных рабочих и специалистов среднего звена.

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (ОПОП) – программа подготовки квалифицированных рабочих (ППКРС), служащих разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 260807.01 (19.01.17) Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 августа 2013 г. N 798 (в редакции от 09.04.2015).

ОПОП ППКРС регламентирует цель, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии организации учебного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данной профессии и включает в себя учебный план, рабочие программы учебных дисциплин, профессиональных модулей, учебной, производственной практики и другие методические материалы, обеспечивающие качественную подготовку обучающихся.

ОПОП ППКРС может ежегодно пересматриваться и обновляться в части содержания учебных планов, рабочих программ учебных дисциплин, программ профессиональных модулей, программ учебной, производственной практики, методических материалов, обеспечивающих качество подготовки обучающихся.

ОПОП ППКРС реализуется в совместной образовательной, научной, производственной, общественной и иной деятельности обучающихся и педагогов техникума.

ОПОП предусматривает изучение следующих учебных циклов:

- общеобразовательного;
- общепрофессионального;
- профессионального;

и разделов:

- физическая культура;

- учебная практика (производственное обучение);
- производственная практика;
- промежуточная аттестация;
- государственная итоговая аттестация.

Обязательная часть ОПОП ППКРС составляет 80% от общего объема времени, отведенного на ее освоение. Вариативная часть 20% дает возможность расширения подготовки, определяемой содержанием обязательной части, получения дополнительных компетенций, умений и знаний, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника в соответствии с запросами регионального рынка труда и возможностями продолжения образования. Учебные дисциплины вариативной части определены техникумом с учетом требований работодателей.

Профессиональный цикл состоит из профессиональных модулей:

- ПМ.01 Приготовление блюд из овощей и грибов, который включает МДК.01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов. При освоении обучающимися ПМ.01 проводится учебная и производственная практика.
- ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста, который включает МДК.02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста. При освоении обучающимися ПМ.02 проводится учебная и производственная практика.
- ПМ. 03 Приготовление супов и соусов, который включает МДК.03.01. Технология приготовления супов и соусов. При освоении обучающимися ПМ.03 проводится учебная и производственная практика.
- ПМ. 04 Приготовление блюд из рыбы, который включает МДК.04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы. При освоении обучающимися ПМ.04 проводится учебная и

производственная практика.

- ПМ. 05 Приготовление блюд из мяса и домашней птицы, который включает МДК.05.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы. При освоении обучающимися ПМ.05 проводится учебная и производственная практика.
- ПМ. 06 Приготовление и оформление холодных блюд и закусок, который включает МДК.06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок. При освоении обучающимися ПМ.06 проводится учебная и производственная практика.
- ПМ. 07 Приготовление сладких блюд и напитков, который включает МДК.07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков. При освоении обучающимися ПМ.07 проводится учебная и производственная практика.
- ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, который включает МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. При освоении обучающимися ПМ.08 проводится учебная и производственная практика.

Цель (миссия) ОПОП ППКРС: ОПОП ППКРС имеет целью развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

ОПОП ППКРС ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированности знаний выпускника;
- ориентация на развитие регионального сообщества;
- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования.

Нормативный срок освоения ОПОП ППКРС при очной форме получения образования определяется образовательной базой приема и составляет: на базе основного общего образования – 2 года 10 месяцев (147 недель).

В соответствии с ФГОС СПО практика является обязательным разделом ОПОП ППКРС. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практикоориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП ППКРС по профессии 19.01.17 Повар, кондитер предусматриваются учебная практика (производственное обучение) и производственная практика. Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся техникумом при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Все виды практик заканчиваются дифференцированным зачетом. В целях воспитания и развития личности, достижения результатов при освоении ОПОП ППКРС в части развития общих компетенций обучающиеся участвуют в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов. В техникуме предусмотрено использование инновационных образовательных технологий (деловые игры, выполнение работ по реальной тематике, применение информационных технологий (свободный доступ к ресурсам Интернет, предоставление учебных материалов в электронном виде, использование мультимедийных средств).

По завершению ОПОП ППКРС выпускникам выдается диплом государственного образца об окончании учреждения среднего профессионального образования.

2.2. Разработка и апробация рабочей тетради по дисциплине «Санитария и гигиена питания» в учебном процессе ГБПОУ «Чебаркульского профессионального техникума»

Дисциплина «Санитария и гигиена питания» относится к дисциплинам базовой части учебного плана химико-микробиологического модуля и является одной из основных, на которой студенты получают основы осваиваемой квалификации «Технология продуктов питания».

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин: «Органическая химия», «Биохимия», «Безопасность жизнедеятельности». Последующие межпредметные связи дисциплина «Санитария и гигиена питания» имеет с дисциплинами: «Технология продукции общественного питания», «Физиология питания», «Технология и организация рабочих процессов», «Товароведение продовольственных товаров», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов;
- измерять и составлять описание проводимых экспериментов;
- подготавливать данные для составления отчетов;
- осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать:**

- правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда;
- измерение и оценивание параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **владеть:**

- средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований;
- методикой функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания;
- анализа деятельности предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала

Изучение дисциплины «Санитария и гигиена питания» необходимо для дальнейшего изучения дисциплин «Технология продукции общественного питания», «Физиология питания», «Технология и организация рабочих процессов», «Товароведение продовольственных товаров», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Предлагаемая рабочая тетрадь составлена согласно Госстандарту в соответствие с рабочей программой курса «Санитария и гигиена питания» и предназначена как для индивидуальной, так и для групповой деятельности. Рекомендуется студентам дневной и заочной форм обучения для закрепления теоретических знаний по предмету.

Рабочая тетрадь – это набор заданий для организации работы учащихся, составленный по модулям, в строгом соответствии с действующей учебной программой и охватывающий определенный учебный курс или значительную его часть.

Нами рассмотрены психолого-педагогические требования, предъявляемые к дидактическим средствам обучения, и на основе их разработали требования для рабочей тетради:

- соответствовать тематике занятия;
- четкое выделение главного;
- включение учащихся в самостоятельную пооперационную мыслительную деятельность;

- детальное продумывание пояснений, необходимых для выяснения сущности явлений, а также для обобщения усвоенной учебной информации;
- изображения должны выполняться с соблюдением масштабных соотношений их частей, особенно если это относится к существенным деталям;
- наиболее существенные детали изображений следует выделять окрашиванием. При этом не следует применять слишком яркие и контрастные краски;
- надписи должны выполняться достаточно крупным, четким шрифтом: не следует перегружать текст, тем более мелким;
- контрольные задания должны включать вопросы по пройденной теме;
- контрольные задания в рабочей тетради должны быть четкими, правильно сформулированными.

Рабочая тетрадь по дисциплине «Санитария и гигиена питания» способствует решению обучающих и развивающих задач и повышает продуктивность обучения при освоении квалификации «Технология продукции общественного питания».

Модули рабочей тетради следуют логике расположения учебного материала в учебной программе курса «Санитария и гигиена питания». (приложение 2)

Продуманное и целесообразное использование системы заданий для организации самостоятельной работы учащихся не создает перегрузки, а наоборот, вызывает у студентов повышенный интерес к изучаемому предмету, помогает его усвоению и закреплению (таблица 1).

Таблица 1

Наиболее эффективные способы взаимодействия педагога с учащимися при использовании рабочей тетради

| Эффективное средство воздействия на учащихся | Цель | Полученный результат |
|--|------|----------------------|
|--|------|----------------------|

| | | |
|--|--|---|
| Нацеленность учащихся на составление плана в процессе изложения (анализа) материала учителем | Обучить умению выделять в информации главное, существенное. Повысить внимание и любознательность. Вовлечь в активную работу на уроке | Овладение большинством учащихся умениями составлять план, выделять существенные моменты в информации |
| Ориентирование учащихся на выражение знаний в схемах, таблицах, рисунках | Обучить способам концентрации и переноса изученного материала в схемы, таблицы и т.д. | Умение учащихся использовать учебный материал |
| Ориентирование учащихся на соотнесение информации из различных источников | Обучить способам переноса знаний из одной области в другую | Способность большинства учащихся соотносить информацию из различных источников и располагать её в системе |
| Ориентирование учащихся на раскрытие сущности понятий, законов, формул в виде целостного логического обоснования | Обучить логическому рассказу, представлению обоснований абстрактной информации на примере анализа конкретных фактов | Умение связывать абстрактное с конкретным и выражать знания в должной системе |
| Создание проблемных ситуаций | Обучить способам выдвижения и обоснования гипотез в ходе овладения новой информацией | Умение учащихся овладевать информацией самостоятельным путём |

Задания обеспечивают усвоение знаний, как на репродуктивном уровне, так и на творческом, предполагают формирование не только предметных, но и межпредметных знаний и умений: умения логически мыслить, рассуждать, систематизировать и классифицировать факты, обобщать, делать выводы.

Задания в рабочей тетради построены согласно ее содержанию (таблица 2).

Таблица 2

Содержание

| | |
|---|-------------|
| Модуль №1 – Гигиена и санитария предприятий питания | с.4 |
| Тема №1 – Основы гигиены питания | с.4 |
| Тема №2 - Гигиенические требования к факторам внешней среды и к благоустройству предприятий отрасли | с.9 |
| Тема №3 - Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий отрасли | с.18 |
| Тема №4 Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре | с.23 |
| Тема №5 Личная гигиена и гигиена труда работников пищевой промышленности и общественного питания | с.28 |
| Тема № 6 Санитарный режим на предприятиях отрасли | с.34 |
| Модуль № 2 Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов | с.39 |
| Тема № 7 Пищевые инфекции и отравления, меры по их предупреждению. Глистные заболевания, их профилактика | с.39 |
| Модуль № 3 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов | с.49 |
| Тема № 8 Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение | с.49 |
| Тема № 9 Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов, к их приемке и хранению | с.55 |
| Тема № 10 Санитарные требования к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов | с.61 |
| Тема № 11 Санитарные требования к качеству и условиям реализации готовой продукции | с.65 |
| Тема 12. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения | с.69 |
| Тема 13. Реализация концепции безопасности ХАССП | с.78 |

Каждая тема в модуле включает в себя задания различного уровня сложности. Как правило, первые задания в темах требуют от обучающихся дать определения понятиям, изучаемым на данном занятии. И оцениваются одним баллом за каждое верное определение.

Модуль №1 – Гигиена и санитария предприятий питания

Тема №1 – Основы гигиены питания

Задание 1.

Дайте определение понятию гигиена.

1 балл

Гигиена - это

Модуль №1 – Гигиена и санитария предприятий питания

Тема № 5 – Личная гигиена и гигиена труда работников пищевой промышленности и общественного питания

Задание 1.

Дайте определение понятию.

3 балла

Личная гигиена – это

Производственная травма – это

Ожог – это

Модуль №1 – Гигиена и санитария предприятий питания

Тема № 6 – Санитарный режим на предприятиях отрасли

Задание 1.

Дайте определение понятию.

3 балла

Дезинфекция – это

Цель дезинфекции –

Дезинфицирующие средства – это

Также в рабочей тетради можно встретить задания: на восстановления текста; на соотношения понятий и определений; разгадывание кроссвордов и филвордов; заполнение таблиц и схем.

Модуль №1 – Гигиена и санитария предприятий питания

Тема № 2 - Гигиенические требования к факторам внешней среды и к благоустройству предприятий отрасли

Задание 3.

2 балла

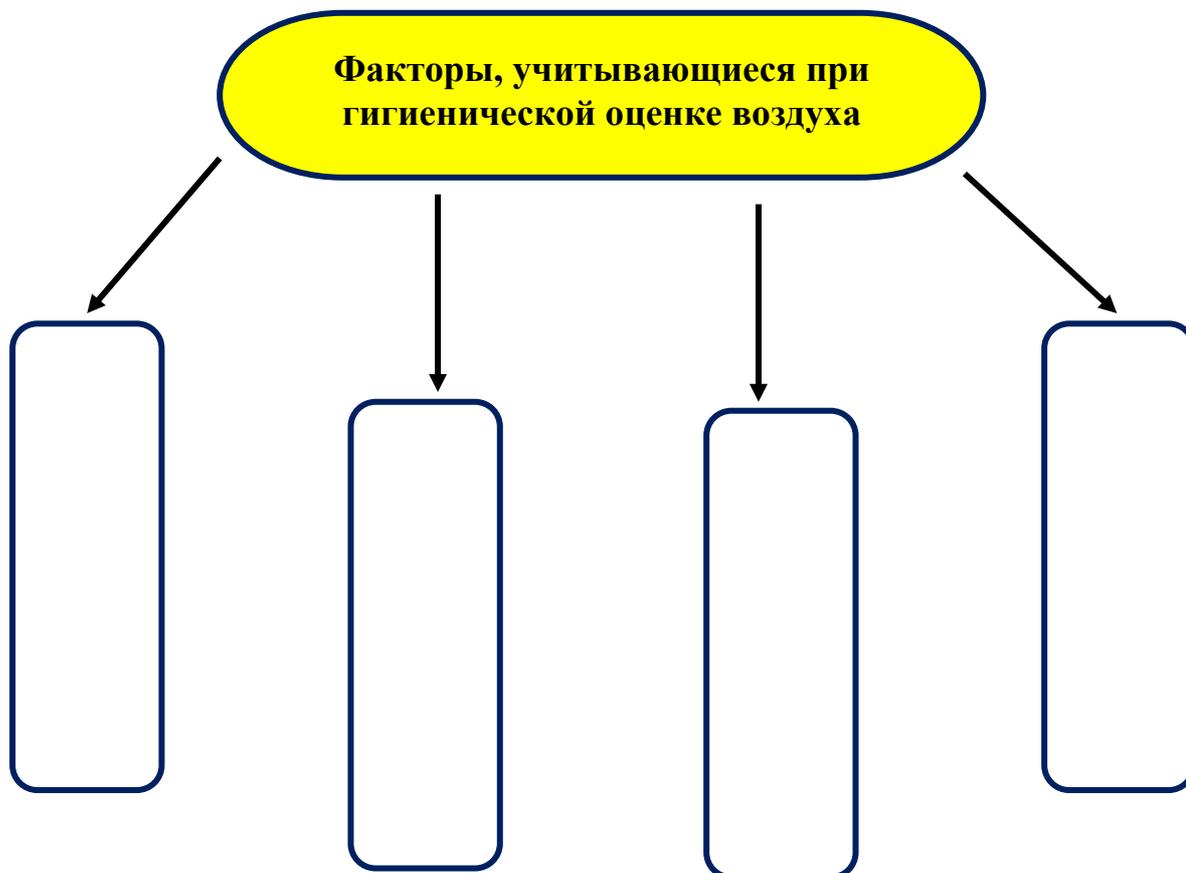
Вставьте пропущенные слова.

Гигиеническое значение воздуха определяется прежде всего ее влиянием на теплообмен организма, который является одним из видов организма с внешней средой. Благодаря совершенству механизмов, контролируемых центральной нервной системой, человек приспосабливается к различным условиям и может кратковременно переносить значительные отклонения от оптимальных

Задание 2.

2 балла

Заполните пропуски в схеме.



Задание 10.

Разгадайте филворд. В поле кроссворда, найти слова, являющиеся ответами на вопросы. Все буквы найденного слова необходимо вычеркнуть. Два раза одна и та же буква не может быть зачеркнута. Из оставшихся букв нужно составить слово.

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| с | и | с | к | о | к | л | о | д |
| к | д | и | с | р | и | с | р | о |
| у | м | о | к | о | с | т | ь | ю |
| с | ф | о | р | к | ы | х | е | л |
| с | т | т | т | о | д | а | т | ь |
| е | в | е | г | м | ф | у | г | н |
| н | н | п | л | и | о | р | л | о |
| д | ы | е | о | в | и | т | е | й |
| ы | м | г | о | н | т | н | к | и |
| н | е | м | б | ы | а | о | й | с |
| в | л | я | м | х | м | р | ы | л |
| е | и | ц | и | к | к | л | а | т |
| н | т | и | и | р | о | и | м | т |
| о | к | я | и | л | у | р | о | е |
| н | к | ц | ц | я | г | е | м | р |
| в | е | и | и | е | н | е | а | в |
| у | д | я | н | п | н | ы | е | т |
| ш | и | в | а | а | ы | н | а | о |
| и | р | о | е | у | з | м | о | н |

1. Чем характеризуется движение воздуха?
2. Скорость движения воздуха - существенный фактор, оказывающий значительное влияние на человека.
3. Метеорологические условия, при которых отмечаются тепловое равновесие и нормальное течение всех физиологических функций?
4. Сочетание метеорологических факторов, которые нарушают теплорегуляцию организма, называют?
5. Решающую роль, в осуществлении какой функции организма имеет важное гигиеническое значение химический состав воздуха?
6. Наиболее важная для человека составная часть воздуха?
7. Бесцветный газ без запаха, образующийся при дыхании людей и животных, гниении и разложении органических веществ, сгорании топлива?

8. Какие загрязнения антропогенного происхождения в настоящее время приобрели приоритетный характер?
9. Какой термин относится к углеродсодержащим соединениям, образующимся при неполном сгорании топлива, главным источником которых до недавнего времени был уголь?
10. Требованиям, каких действующих документов должно отвечать устройство системы отопления?
11. Какими системами должны быть оборудованы производственные помещения бара?
12. Что влияет на терморегуляцию организма человека, которая является необходимым условием его жизнеспособности и нормальной жизнедеятельности?
13. Совокупность процессов, связанных с образованием тепла в организме человека и отдачей его в окружающую среду, в результате которых температура тела человека поддерживается на постоянном уровне (36,5–37°C) независимо от внешних условий называется?
14. Как называется процесс переноса тепла в результате перемещения и перемешивания частиц воздуха?
15. Чтобы повысить отдачу тепла организмом, широко используют воздушное.....
16. Что необходимо использовать для восстановления теплового баланса?
17. Какие кондиционеры не имеют источников холода в составе их конструкций?

| | | | | | | |
|--------------|--|--|--|--|--|--|
| Слово | | | | | | |
| | | | | | | |

10 баллов

Задание 8.

Разгадайте кроссворд, ответив на вопросы.

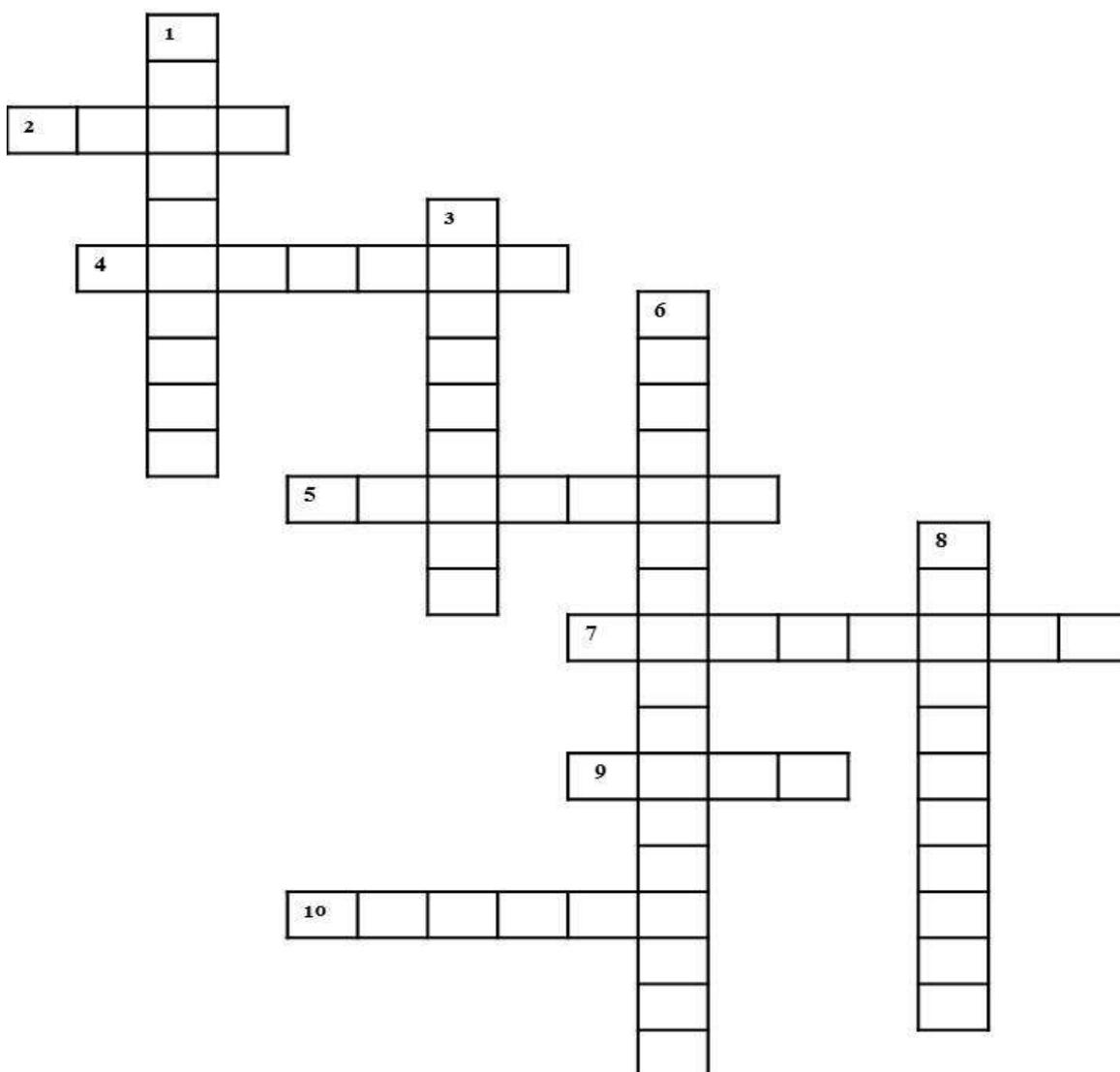
По вертикали:

1. Фамилия отечественного ученого, который составил первое руководство по пищевой санитарии с элементами гигиены питания?
3. Кто в сочинении “О диете” отмечал, что количество принимаемой пищи зависит от конституции тела, возраста, времени года, погоды, местности?
6. Какие свойства пищевых продуктов определяются показателями вкуса, цвета, запаха и консистенции, характерными для каждого вида продукции, и должны удовлетворять традиционно сложившимся вкусам и привычкам населения?
8. Присутствие, каких токсинов не допускается в продуктах детского и диетического питания?

По горизонтали:

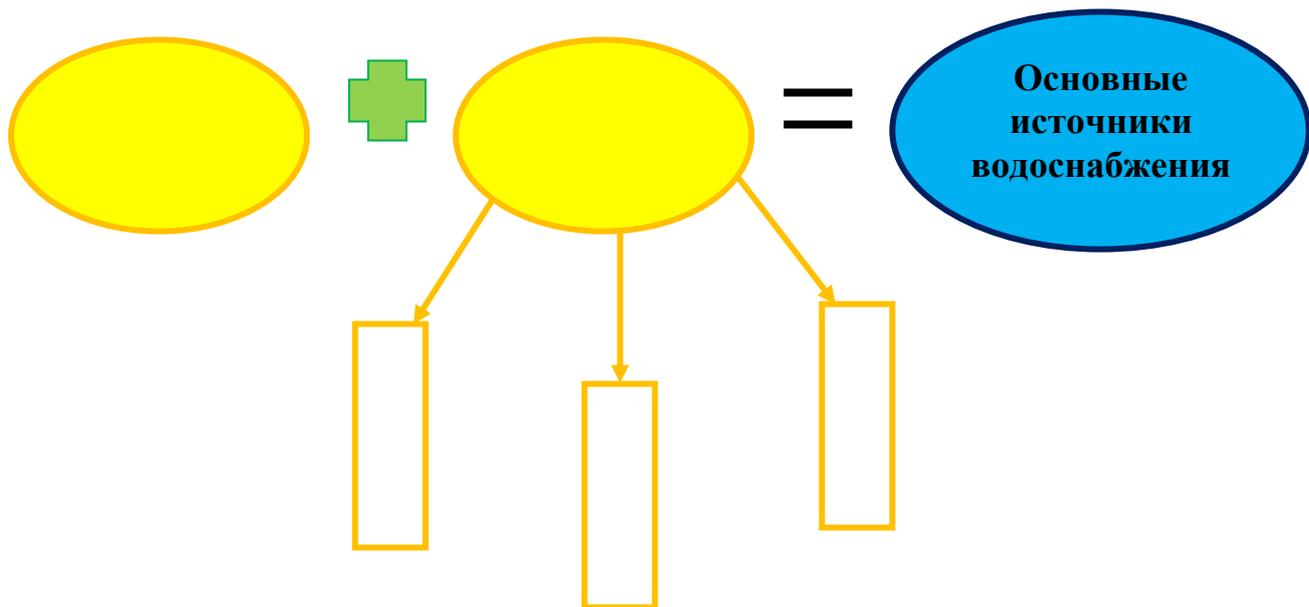
2. Во время правления, какого царя в России организуется контроль над получением, хранением и продажей пищевых продуктов, а также за питанием отдельных групп населения и в первую очередь солдат, матросов?

4. Как называется раздел гигиены, который изучает влияние пищи на здоровье и разрабатывает мероприятия по его сохранению и укреплению, а также профилактике алиментарных заболеваний и пищевых отравлений?
5. НИИ какой страны в настоящее время решает ряд важнейших проблем в области гигиены питания, которые прежде всего связаны с уточнением и переработкой ряда нормативных документов в области питания?
7. Развитие, какого хозяйства обусловлено не только экономическими, но и природными и биологическими законами (явлениями)?
9. Что является неотъемлемой частью повседневной жизни каждого человека?
10. Определенное состояние здоровья, которое сложилось под влиянием предшествующего фактического питания, с учетом генетически обусловленных особенностей метаболизма питательных веществ – это?



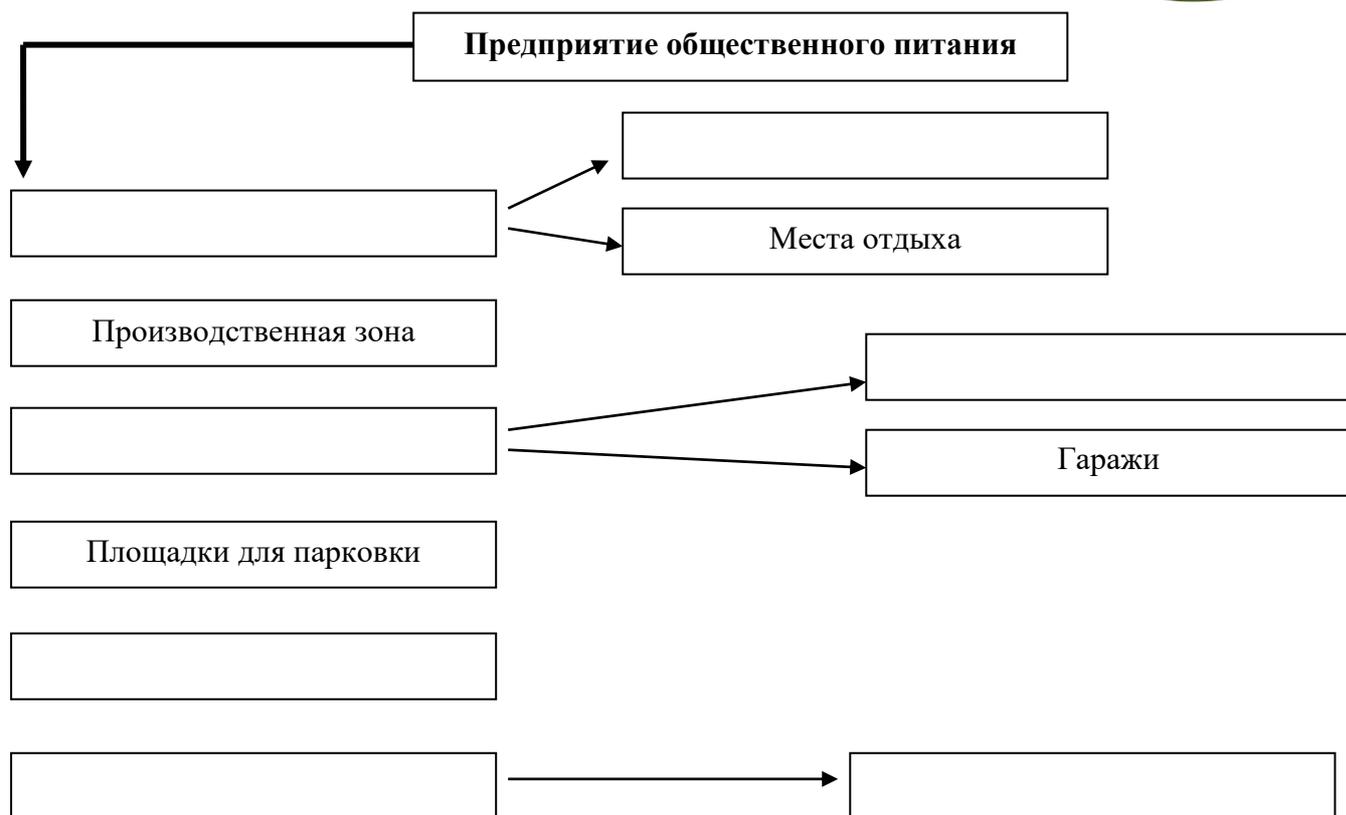
5 баллов

Задание 6.
Заполните схему.



Задание 5.
Внесите в схему недостающие данные.

7 баллов



Задание 3.

5 баллов

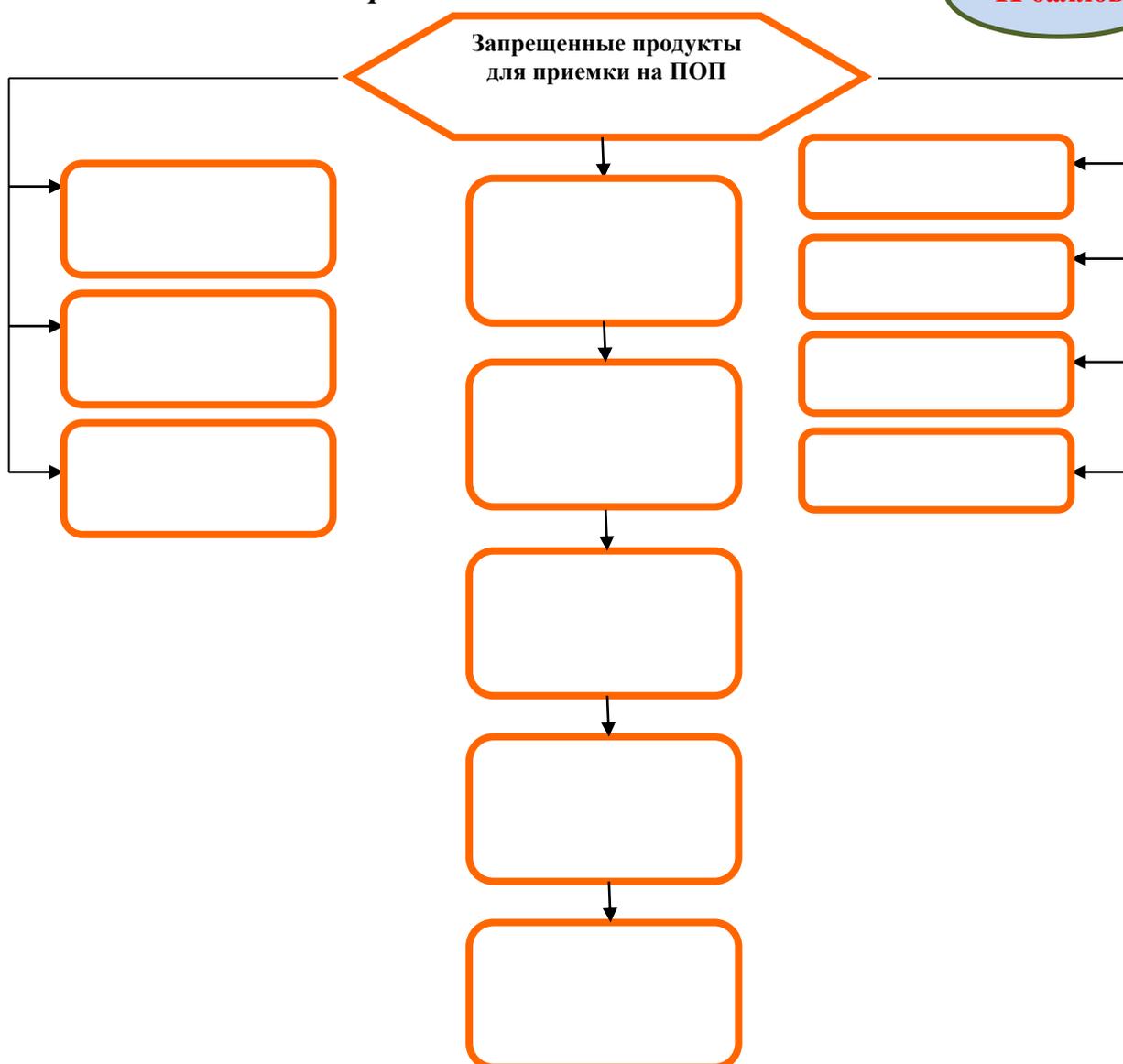
Соотнесите.

- | | |
|---------|--|
| Ванна 1 | Обсушивают посуду, уложенную вверх дном или на ребро на специальных полках-сушилках. |
| Ванна 2 | Ополаскивают в воде при температуре не ниже 70°C в специальных сетках-корзинах или под душем. |
| Ванна 3 | Обезжиривают и моют мочалкой или щеткой в воде при температуре 45-50°C с добавлением моющих средств. |

Задание 5.

Заполните кластер.

11 баллов



2.3. Анализ эффективности применения рабочей тетради как дидактического средства обучения студентов по дисциплине «Санитария и гигиена питания»

Целью экспериментального исследования была разработка и использование рабочей тетради, как дидактического средства обучения, в процесс обучения и выявления влияния ее на качества знаний студентов.

Предложенная нами рабочая тетрадь по дисциплине «Санитария и гигиена питания» применяется для закрепления пройденного материала. При ее использовании появляется масса преимуществ: использование тетради исключает необходимость тратить время на запись заданий; она позволяет обучаемому более осознанно, целенаправленно осознать теоретический материал. Работая с каждым заданием самостоятельно, у учащихся появляется возможность максимально приложить свои способности для его выполнения, что также способствует более качественному усвоению изучаемого материала.

На уроках по дисциплине «Санитария и гигиена питания» рабочие тетради применялись как раздаточный материал.

Разработанная рабочая тетрадь по дисциплине «Санитария и гигиена питания» представлена ниже.

Для проведения экспериментальной работы нами были выбраны 201 и 202 группы, из которых и сформированы две подгруппы – экспериментальная и контрольная – по 10 человек с приблизительно одинаковым уровнем усвоения.

Вначале была проведена диагностика уровня усвоения студентов по предыдущей теме раздела.

За основу диагностики были взяты, прежде всего, результаты наблюдений за студентами на уроках, а также проверочные работы.

В результате были выделены 4 группы студентов в соответствии с их уровнем усвоения:

1. Студенты с I уровнем характеризуются выполнением действий с подсказкой. На этом уровне формируются понятия второстепенного характера, которые студент должны знать, определять, классифицировать.
2. Студенты с II уровнем характеризуются выполнением действий по памяти. На этом уровне формируются понятия, которые используются для объяснения характеристик и конструкции технических объектов, решения задач, алгоритм решения которых вытекает из известных формул, и т.д.
3. Наличие у студентов III уровня усвоения предполагает выполнение продуктивной деятельности с опорой на схожие алгоритмы. Понятия, формируемые на данном уровне, используются при решении практических задач, алгоритм которых не дается в готовом виде.
4. Студенты с IV уровнем усвоения осуществляют продуктивную деятельность в новой области. Это уровень формирования понятий, используемых при решении творческих задач, изучении смежных дисциплин и др.

В результате сравнительного анализа диагностических данных видно, что перед началом эксперимента в обеих группах I уровень усвоения составил 18%, II – 59%, III – 26%, IV – 0%.

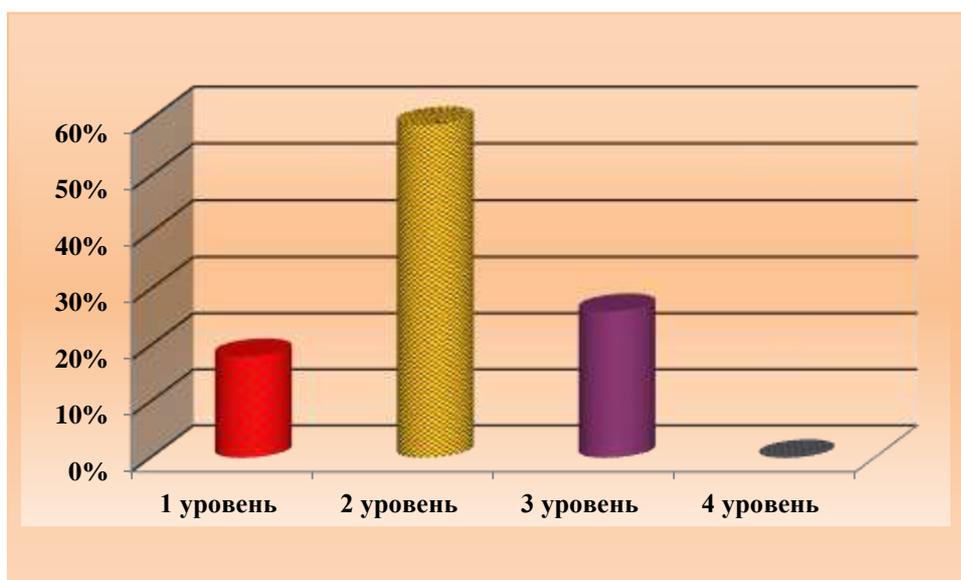
Данные об уровне усвоения представлены в таблице 3.

Таблица 3

Результаты констатирующего этапа эксперимента

| I уровень | II уровень | III уровень | IV уровень |
|------------------|-------------------|--------------------|-------------------|
| 18% | 59% | 26% | 0% |

Для наглядности представим результаты констатирующего этапа на гистограмме 1.



Гистограмма №1 Результаты констатирующего этапа эксперимента

Таким образом, на констатирующем этапе эксперимента сформированы две группы студентов – экспериментальная и контрольная – с приблизительно-но равным уровнем усвоения. Для проверки эффективности применения рабочей тетради в процессе изучения дисциплины «Санитария и гигиена питания» нами был проведен формирующий этап эксперимента.

Рабочая тетрадь по дисциплине «Санитария и гигиена питания» может являться средством повышения эффективности процесса подготовки технологов общественного питания в системе среднего профессионального обучения.

Работу по внедрению тетради в образовательный процесс проводили параллельно в каждой группе. Уроки в контрольной группе – без применения рабочей тетради, а в экспериментальной – с применением разработанной нами рабочей тетради.

В конце урока давали самостоятельную работу на закрепление изученного материала. Цель этих самостоятельных работ – проверка качества усвоения знаний, уровня сформированности умений и навыков, отрабатываемых на данном уроке.

После проведения урока по данной теме в обеих группах сделали анализ самостоятельных работ, который помог выявить, как влияет применение рабочей тетради на уровень усвоения знаний, умений и навыков.

На основе полученных сведений, мы можем заполнить учетную ведомость результатов заполнения листов рабочей тетради по модулю №1, теме: «Гигиенические требования к факторам внешней среды и к благоустройству предприятий отрасли» (таблица 4).

Таблица 4

Учетная ведомость результатов заполнения листов рабочей тетради по модулю №1, теме: «Гигиенические требования к факторам внешней среды и к благоустройству предприятий отрасли»

| ФИО учащихся/ номера заданий | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | Ур-нь усв-я |
|---------------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|-------------|
| Алина А. | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | IV |
| Дмитрий Б. | + | + | | | + | + | + | | + | + | | + | | | II |
| Анастасия К. | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | + | | III |
| Роман Л. | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | | III |
| Елизавета П. | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | | IV |
| Дарья Р. | + | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | | + | | III |
| Константин Т. | + | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | | + | | III |
| Мария Г. | + | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | + | | | III |
| Евгения У. | + | + | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + | | IV |
| Денис Ф. | + | + | + | + | + | + | + | | + | + | + | + | + | + | IV |

Итого:

II уровень усвоения – 10% учащихся (1 чел)

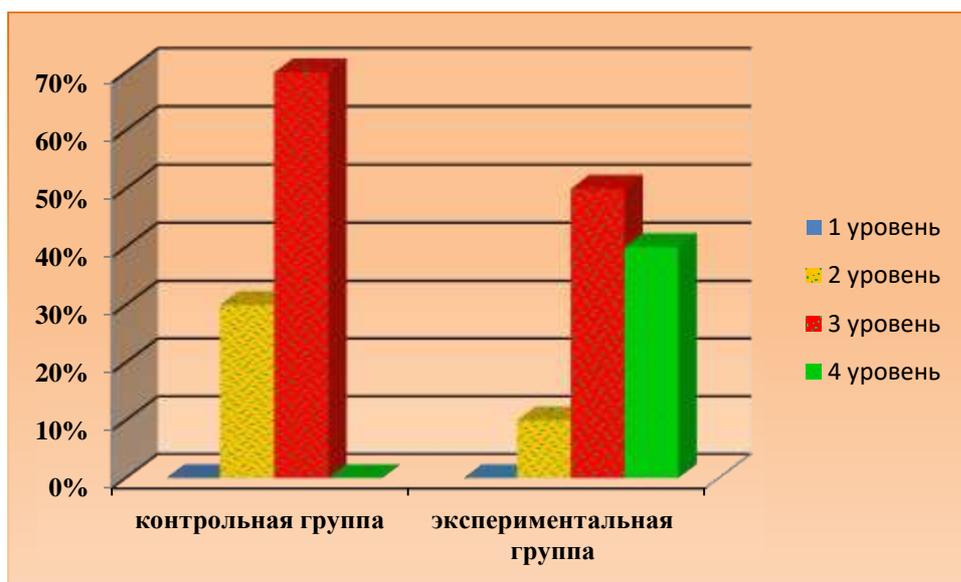
III уровень усвоения – 50% учащихся (5 чел)

IV уровень усвоения – 40% учащихся (4 чел)

В результате сравнительного анализа уровня усвоения испытуемых установлено, что в экспериментальной группе за время проведения эксперимента показатели IV уровня увеличились на 40% (с 0% до 40%) , тогда как в контрольной группе – не изменились.

Также выявлено, что показатель II уровня усвоения в экспериментальной группе уменьшился на 49% (с 59% до 10%), в то время как III уровень усвоения составил 50%, а в контрольной группе уменьшился II уровень усвоения лишь на 29% (с 59% до 30%), III уровень усвоения – 70%.

Для наглядности представим результаты формирующего этапа эксперимента на гистограмме 2.



Гистограмма №2 Результаты формирующего этапа эксперимента

При изучении диагностических данных можно видеть, что в экспериментальной группе в отличие от контрольной группы за период экспериментальной деятельности наблюдается более значительное улучшение показателей. В экспериментальной группе заметно возрос IV уровень усвоения, а изменение II уровня усвоения близко по показателям к контрольной группе.

У студентов экспериментальной группы более развито умение устанавливать соответствия и классифицировать учебный материал. Кроме того, они используют более разнообразные методы при изучении нового материала, что вырабатывает у студентов умение сравнивать, осуществлять логические операции классификации. В обеих группах – и экспериментальной, и контрольной – у студентов сформировались понятия, но студенты экспериментальной группы лучше усвоили материал, так как решали творческие задачи. Это говорит об эффективности применения рабочей тетради в процессе изучения темы.

Таким образом, в результате теоретического изучения данного вопроса и проведенной практической экспериментальной работы можно сделать вывод о том, что более эффективное и рациональное применение рабочей тетради при проведении занятий по развитию уровня усвоения у студентов позволяет заметно улучшить качество и продуктивность данной работы.

Выводы по главе II

Разработанная модель деятельности с рабочими тетрадями, основанная на инновационной технологии образования, позволяет актуализировать гуманистическую и гуманитаристическую сущность обучения для педагога и учащегося.

Личностное отношение учащегося к предмету актуализируется всем арсеналом вопросов и заданий, составленных на принципах индивидуального развития студентов. Студентов каждым своим словом, своей репликой, версией вписывает в рабочую тетрадь собственную точку зрения по данному вопросу. Версия студента не только расширяет арсенал его знаний, но и позволяет формировать убеждения на основе анализа пакета документов, собранного по определенным принципам. Поэтому студент не только репродуцирует знания, а имеет возможность овладеть реальной деятельностью. В конечном счете, учащийся формирует творческое мышление.

Результаты эксперимента свидетельствуют о том, что организованное по представленной нами модели работы с тетрадью, позволяет не только значительно повысить интерес студентов к предмету, но и актуализировать для студента мотивированный процесс познания материала. Формирование творческого мышления невозможно без организации применения усвоенных знаний в личностно-ориентированных видах деятельности. Средством такой деятельности является диалог, основанный на материале тетрадей и субъектном опыте каждого учащегося. Реальный диалоговый режим, который задается всем образовательным арсеналом рабочих тетрадей, позволяет сформировать у студента ответственную позицию за своё высказывание, формирует зрение слышать версии своих одногруппников и анализировать их.

Организованный эксперимент с рабочими тетрадями позволил воплотить в реалии образования представление о новых возможностях преподавания микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.

Это, в свою очередь, привело к созданию принципов работы студента и иной системы диагностирования его способностей.

Заключение

Разработка рабочей тетради является вполне современным способом ведения учебного процесса. Несомненные преимущества: проверка усвоения материала, контроль мыслительной деятельности студента, проверка полученных знаний, сами лекции проходят более разнообразно, а как следствие этого повышенный интерес аудитории, возможность исправлять ошибки в момент, когда они делаются. А если этот материал будет освоен неправильно, то ничего уже не поправить. Листы рабочей тетради позволяют заметить ошибки в момент свершения.

Таким образом, в первой главе данной выпускной квалификационной работы предоставлена теория разработки листов рабочей тетради, а именно сформулировано понятие рабочей тетради, обоснована ее роль в методическом обеспечении учебной деятельности, а также обозначены основные подходы к ее разработке и применению.

В практической части нашей выпускной квалификационной работы было проведено исследование структуры и содержания рабочей тетради по дисциплине «Санитария и гигиена питания», разработаны листы рабочей тетради по дисциплине «Санитария и гигиена питания», проведена экспериментальная проверка применения рабочей тетради на уроках теоретического обучения по предмету «Санитария и гигиена питания» в условиях ГБПОУ «Чебаркульского профессионального техникума». Следовательно, поставленные цели и задачи выполнены в полном объеме.

Применение рабочей тетради в обучении улучшает качество образования, повышает эффективность учебного процесса на основе его индивидуализации, появляется возможность реализации перспективных методов обучения. Сложность проектирования уроков заключается в том, что программ специального целевого дидактического назначения для уроков мало, и педагогу приходится использовать в основном те, которые предлагаются для широкого круга пользователей (электронные энциклопедии, справочники)

или программы для профессиональной подготовки (компьютерные учебники, моделирующие среды) и адаптировать их к конкретным условиям.

Актуальность рабочей тетради заключается в оптимальном сочетании содержания информационной подготовки учащихся на уроках с возможностью выявить направление движения формирования мыслительной деятельности. Рабочие тетради используются для текущего контроля преподавателем знаний и умений студента применять знания при решении учебных задач. Поскольку учебные пособия содержат пошаговое описание задач, то студент имеет возможность самостоятельно проверить правильность решения задач в рабочих тетрадях.

Практическая значимость заключается в применении рабочей тетради для облегчения освоения студентами трудной для них, но очень важной дисциплины.

Новизна работы состоит в том, что разработана технология обучения, базирующаяся на научном, дидактическом, психологическом, коммуникативном потенциале рабочих тетрадей.

Библиографический список

1. Актуальные вопросы формирования интереса в обучении / Под ред. Г.И. Щукиной, – М., 2008. – 176 с.
2. Алексеев, Н.А. Личностно-ориентированное обучение: вопросы теории и практики: Учебное пособие / Н.А. Алексеев. – Тюмень: Издательство «ТОГИРРОД», 2006. – 216 с.
3. Алексюк, А.Н. Взаимосвязь дидактических методов в процессе изучения нового материала на уроке, как средство повышения эффективности обучения: Учебник/ А.Н. Алексюк. – Киев, 2012. – 28 с.
4. Батышев А.С. Педагогика: Учебник /А.С.Батышев. – Екатеринбург: СИПИ, 2004. – 338 с.
5. Безрукова, В.С. Конспект и конспектирование: Учебник / В.С. Безрукова. – Екатеринбург: Издательство Дома учителя, 2000. – 312 с.
6. Беляева, А.П. Принципы разработки учебно-программной документации для подготовки квалифицированных рабочих в учебных заведениях профтехобразования [Электронный ресурс] / А.П. Беляева // Режим доступа: <https://studfiles.net/preview/4228534/page:2/> Дата обращения: 24.09.2018.
7. Беспалько, В.П. Слагаемые педагогической технологии: Учебник / В.П. Беспалько. – М.: Педагогика, 1989. – 190 с.
8. Болдырева, Н.Н. Формирование у студентов умений организации учебно-познавательной деятельности / Н.Н. Болдырева. «Специалист», 2004. №5 – с. 30 – 32.
9. Большаков, А. М. Вопросы санитарии и гигиены питания / А.М. Большаков., В.Г. Майнулов // Общая гигиена. — М., 2006. — 534 – 536 с.
10. Ботович, Е.Д. Психолого-педагогические критерии эффективности обучения и принципы построения контрольно-диагностических заданий. В сборнике: «Нетрадиционные оценки качества знаний школьников. Психологический аспект» / Е.Д. Ботович. – Н.: Новая школа, 2005. – с. 15 – 35.

11. Вильвовская, А.В. Теоретические основы формирования содержания обучения при личностно-ориентированном подходе к образованию: научная статья / А.В. Вильвовская. – М., 2006. – 18 с.
12. Генецинский, В.И. Знание как педагогическая категория. Опыт педагогической деятельности: учебное пособие / В.И. Генецинский. Л.: издательство ЛГУ, 2004. – 142 с.
13. Гин, А.А. Приёмы педагогической техники: Свобода выбора. Открытость. Деятельность. Обратная связь. Идеальность: Пособие для учителя / А.А. Гин. – М.: Вита – Пресс, 1999. – 88 с.
14. Голобокова, Г. И. Рабочая тетрадь как многофункциональное дидактическое средство в системе самостоятельной работы студентов / Г.И. Голобокова. – Чита, 2012. – 24 с.
15. Гордейчук, Е.В. Рабочая тетрадь – одна из основных элементов учебного комплекса [Электронный ресурс] / Е.В. Гордейчук // Режим доступа:
<https://kopilkaurokov.ru/nachalniyeKlassi/prochee/dokladnatiemurabochoaiatietradodnaizosnovnykheliementovuchiebnoghoprotsiessa> Дата обращения: 19.09.2018.
16. Государственный образовательный стандарт. Профессия «Повар, кондитер». Требования к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников. – М.: 2003.
17. Грибов, В.С. Рабочая тетрадь в курсе истории / В.С. Грибов. – Открытая школа. – М., 2006. – 15с.
18. Гузеев, В.В. Системные основания образовательной технологии. [Электронный ресурс] / В.В. Гузеев // Режим доступа:
<http://childpsy.ru/dissertations/id/18321.php> Дата обращения: 24.09.2018.
19. Давыдов, В.В. Оптимизация процесса обучения в высшей и средней школе: Учебное пособие / В.В. Давыдов. – Душанбе, 1970. – 340 с.

20. Давыдов, В.В. Проблемы развивающего обучения: Опыт теоретического и экспериментального исследования: Учебное пособие / В.В. Давыдов. – М.: Педагогика, 2006. – 240 с.
21. Дидактические средства обучения и их классификация [Электронный ресурс] // Режим доступа: <https://studopedia.org/8-217245.html> Дата обращения: 24.09.2018.
22. Долгова, О.О. Рабочая тетрадь как средство развития познавательной активности и организации самостоятельной работы студентов // СПО, 2000 №12. – с. 14 – 15.
23. Загвязинский, В.И. Методологические проблемы социально-педагогического проектирования и программирования на современном этапе. Разработка и реализация проектов и программ развития, образовательных учреждений. [Электронный ресурс] / В.И. Загвязинский // Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/pedagogicheskoe-proektirovanie-v-kontekste-sotsialnogo-proektirovaniya> Дата обращения: 24.09.2018.
24. Закревский, В. В. Безопасность пищевых продуктов и биологически активных добавок к пище / В.В. Закревский. — СПб.: Гиорд, 2004. — 280 с.
25. Ильясов, И.И. Проектирование курса обучения по учебной дисциплине: Пособие для преподавателей / И.И. Ильясов, Н.А. Галатенко. – М.: Издательство «Логос», 2006. – 287 с.
26. Казакова, Е.Н. Рабочая тетрадь как одно из эффективных средств организации самостоятельной работы студентов [Электронный ресурс] / Е.Н. Казакова// Режим доступа: <http://festival.1september.ru/articles/604618/> Дата обращения: 19.09.2018.
27. Ковалёва, Н.И. Преподавание курса кулинарии в средних ПТУ: Методическое пособие / Н.И. Ковалева, Т.И. Ануфриева, Н.И. Шайдарова. – М.: Высшая школа, 1985. – 175 с.
28. Коменский Я.О. Рабочая тетрадь как одно из эффективных средств организации самостоятельной работы студентов [Электронный ресурс] / Я.О.

Коменский// Режим доступа: <http://festival.1september.ru/articles/604618/> Дата обращения: 19.09.2018.

29. Ланда, Л.Н. Алгоритмизация в обучении [Электронный ресурс] / Л.Н.Ланда // Режим доступа: <http://infonarod.ru/info/landa-l-n-algoritmizaciya-v-obuchenii-pod-obshch-red-i-so-vstupit-statey-b-v-gnedenko-i-b-v> Дата обращения: 24.09.2018.

30. Лернер, Г.С. Рабочие тетради по биологии / Г. С. Лернер // Биология в школе. – М., 2008. –31-33 с.

31. Литвинова, О.И. Рабочая тетрадь как средство управления учебно-познавательной деятельностью студентов [Электронный ресурс] / О.И. Литвинова // Режим доступа: <http://agartu.com/index.php?newsid=217> Дата обращения: 19.09.2018.

32. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 272 с.

33. Махмутов, М.И. Современный урок: Методическое пособие / М.И. Махмутов. – М.: Педагогика, 2005. – 259 с.

34. Методические рекомендации по разработке рабочей тетради по учебной дисциплине (профессиональному модулю) [Электронный ресурс] // Режим доступа: http://www.ecol.edu.ru/files/shared/metodicheskie_rekomendacii_po_razrabotke_rabochey_tetrad_i_pobochey_tetrad_i.pdf Дата обращения: 24.09.2018.

35. Мижериков, В.А. Словарь – справочник по педагогике / В.А. Мижериков, П.И. Пидкасистый. – М.: ТЦ Сфера, 2004. – 448 с.

36. Мудрецова-Висс, К. А. Микробиология, санитария и гигиена/ К.А. Мудрецова-Викс., В.П. Дедюхина. — М., Форум—Инфра-М, 2008. — 393 с.

37. Новиков А.Н. Как написать методические материалы для обучающихся. Методические рекомендации для преподавателей [Электронный ресурс] / А.Н. Новиков // Режим доступа: <http://nsportal.ru/> Дата обращения: 19.09.2018.

38. Пидкасистый, П.И. Педагогика. Учебное пособие для студ. пед. вузов и пед. колледжей / П.И. Пидкасистый. – М.: Педагогическое общество России, 2000. – 640 с.
39. Петросян, Э.А. Психолого-педагогические условия формирования эвристической направленности мышления школьников в образовательном процессе / Э.А. Петросян // Автореферат дис. на соиск. учен. степ. канд. пед. наук. – Екатеринбург, 2005. – 23 с.
40. Поздняк, И.П. Организация и методика обучения в профессиональных училищах [Электронный ресурс] / И.П. Поздняк // Режим доступа: <http://открытыйурок.рф/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D0%B8/661998/> Дата обращения: 24.09.2018.
41. Привалова, Е. А. Рабочие тетради как средство повышения эффективности учебного процесса / Е.А. Привалов // Автореферат. дис. ... канд. пед. наук. – Кемерово, 2002. – 29 с.
42. Преображенская, Н.Г. Новое поколение рабочих тетрадей / Н.Г. Преображенская // Педагогика. – 2006. – 31-33 с.
43. Рапацевич, Е.С. Педагогика: Большая современная энциклопедия / Е.С. Рапацевич. – Мн.: Современное слово, 2005. – 720 с.
44. Сборник основных требований к комплексу и отдельным видам средств обучения. – М.: Издательство ВНМ центра, 2004. – 62 с.
45. Севрук, А.И. Здоровьесберегающий урок / А.И. Севрук, Е.А. Юнина // Педагогическая техника. – М., 2009. – 200 – 207 с.
46. Семушина, Л.Г. Содержание и технологии обучения в средних специальных учебных заведениях / Л.Г. Семушкина., Н.Г. Ярошенко // Учеб. Пособие для преп. учреждений СПО. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.
47. Скакун, В.А. Преподавание общетехнических и специальных предметов в училищах профтехобразования: Методическое пособие / В.А. Скакун. – М.: Высшая школа, 2000. – 232 с.

48. Скакун, В.А. Составление методических разработок по специальным и общетехническим предметам: Методические рекомендации / В.А. Скакун. – М.: Высшая школа, 2000. – 56 с.
49. Слостенин, В.А. Педагогика: учебное пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений / В.А. Слостенин, И.Ф. Исаев, Е.Н. Шиянов. – М.: Академия, 2004. – 576 с.
50. Создание рабочей тетради обучающегося по учебной дисциплине, междисциплинарному комплексу и профессиональному модулю / [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://docplayer.ru/54299608-Sozdanie-rabochey-tetradi-obuchayushchegosya-po-uchebnoy-discipline-mezhdisciplinarnomu-kompleksu-i-professionalnomu-modulyu.html> Дата обращения: 24.09.2018.
51. Соловьёва, О.М. Товароведение пищевых продуктов: Учебное пособие / О.М. Соловьёва, С.В. Соколова, Т.В. Семенова. – М.: Академкнига, 2006. – 249 с.
52. Степанова, И. В. Санитария и гигиена питания/ И.В. Степанова // Учебное пособие (+CD). — СПб.: Троицкий мост, 2010. — 224 с.
53. Ушинский К.Д. Рабочая тетрадь и ее функции: индивидуализация и дифференцированное обучение / [Электронный ресурс] / К.Д. Ушинский // Режим доступа: http://www.ahmerov.com/book_560_chapter_42_42.4.2.2._Rabochaja_tetrad_i_ee_funkcii.html Дата обращения: 19.09.2018.
54. Фатыхов, Д.Ф. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту: Учебное пособие / Д.Ф. Фатыхов, А.Н. Белехов. – М.: «Издательский центр «Академия»», 2003. – 224 с.
55. Фрадкин, Ф.А. Первые концепции советского школьного учебника и их воплощение / Ф.А. Фрадкин, Л.И. Богомолова // Проблемы школьного учебника. – М., 2000, выпуск 19. – с. 369-377.

56. Химический состав пищевых продуктов: Справочник. М.: Пищевая промышленность, 2007.
57. Хуторской, А.В. Современная дидактика: учебник для вузов / А.В. Хуторской. – СПб: Питер, 2001. – 544 с.
58. Чахоянц, В.Е., Мартынова Е.И. Современные требования к уроку производственного обучения / В.Е. Чахоянц., Е.И. Мартынова. – М., 2006.- 34 с.
59. Шалагинова, Е.П. Повар. Рабочая тетрадь: практические основы профессиональной деятельности: Практикум / Е.П. Шалагинова, Н.Н. Шабалина, С.В. Соколова, Т.Н. Жегалина. – М.: Академкнига, 2006. – 224 с.
60. Шуф Р., Кроль К. Практикум по методике профессионального обучения [Электронный ресурс] /Р. Шуф, К. Кроль // Режим доступа: <http://kursak.net/m-g-shalunova-n-e-erganova-praktikum-po-metodike-professionalnogo-obucheniya/> Дата обращения: 24.09.2018.
61. Эрганова, Н.Е. Основы методики профессионального обучения: Учеб. Пособие / Н.Е.Эрганова. – Екатеринбург: Издательство Уральского государственного профессионально-педагогического университета. -2009. – 247 с.

Модуль №1 – Гигиена и санитария предприятий питания

Тема № 2 - Гигиенические требования к факторам внешней среды и к благоустройству предприятий отрасли

Задание 1.

2 балла

Дайте полный ответ на вопрос.

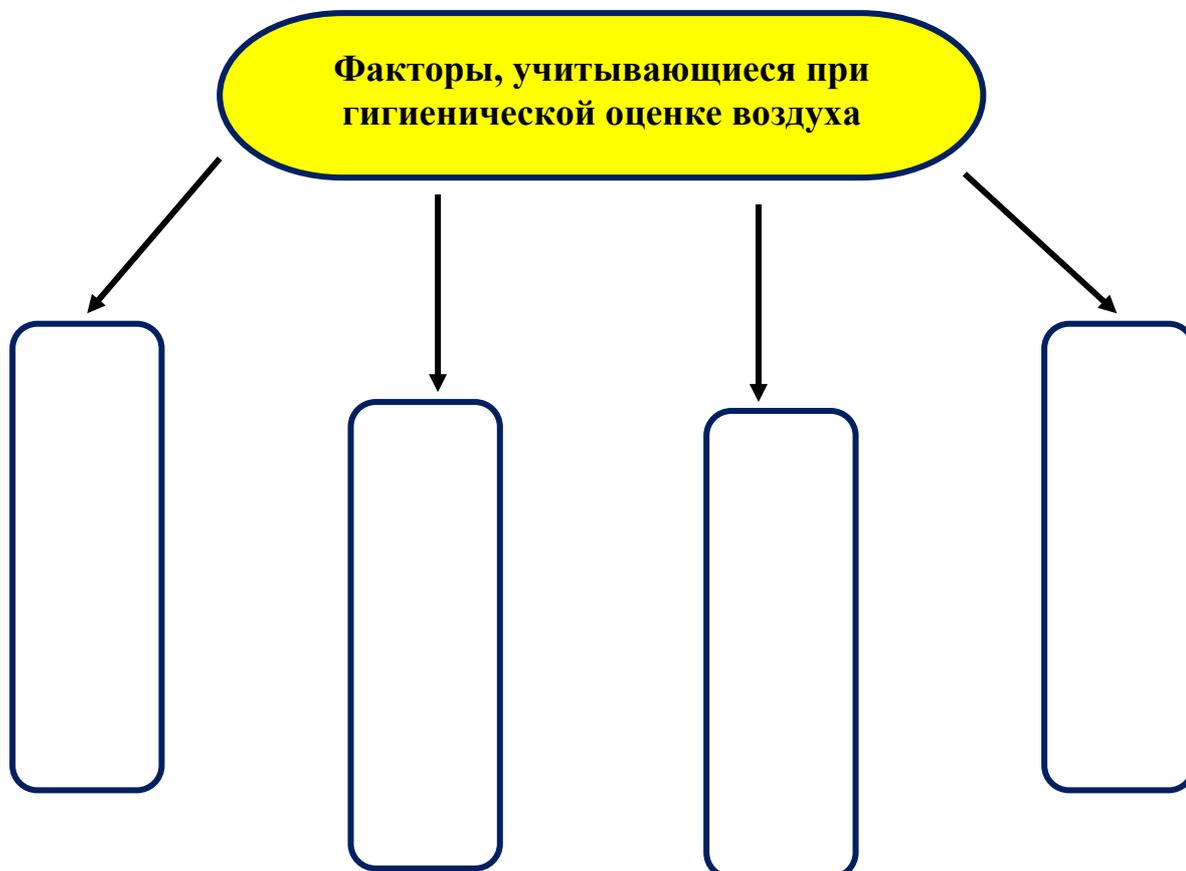
Название закона, который определяет правовые основы государственной политики в области охраны окружающей среды?

Перечислите факторы, влияющие на организм человека

Задание 2.

2 балла

Заполните пропуски в схеме.



Задание 3.

2 балла

Вставьте пропущенные слова.

Гигиеническое значение воздуха определяется прежде всего ее влиянием на теплообмен организма, который является одним из видов организма с внешней средой. Благодаря совершенству механизмов, контролируемых центральной нервной системой, человек приспосабливается к различным условиям и может кратковременно переносить значительные отклонения от оптимальных

Задание 4.

3 балла

Соотнесите виды влажности и их характеристики. Ответы занесите в таблицу.

1. Абсолютная влажность

А - Упругость водяных паров (мм рт. ст.) при полном насыщении воздуха влагой при данной температуре или количество водяных паров (г), необходимое для полного насыщения 1 м³ при той же температуре.

2. Максимальная влажность

Б - Отношение абсолютной влажности к максимальной, выраженное в процентах, иными словами - процент насыщения воздуха водяными парами в момент наблюдения.

3. Относительная влажность

В - Упругость (мм рт. ст.) или количество водяных паров (г), находящихся в данное время в 1 м³ воздуха

| А | Б | В |
|---|---|---|
| | | |

4 балла

Задание 5.

Восстановите порядок выбора водоисточников.

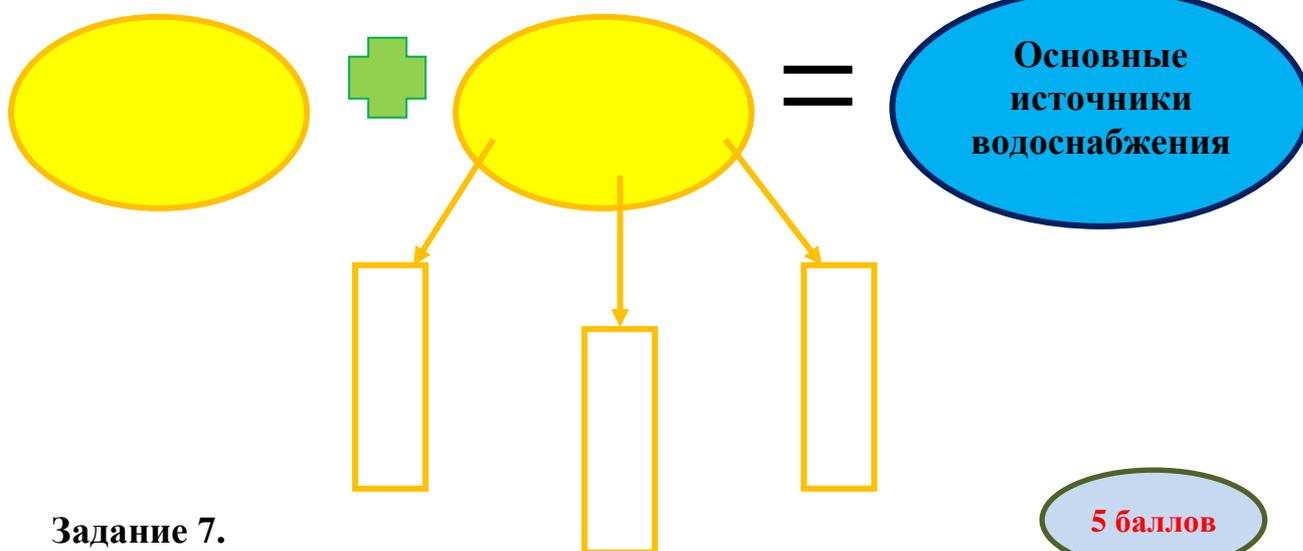
| | |
|----------|---|
| А | открытые водоемы |
| Б | грунтовые воды |
| В | межпластовые напорные (артезианские) воды |
| Г | межпластовые безнапорные воды, в том числе родниковые |

| | | | |
|----------|----------|----------|----------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| | | | |

5 баллов

Задание 6.

Заполните схему.



5 баллов

Задание 7.

Заполните таблицу.

| Санитарно-гигиенические показатели качества воды | | |
|---|------------------------------|--|
| | <i>Химические показатели</i> | <i>Санитарно-бактериологические показатели</i> |
| Прозрачность | | |
| | | |
| Запах | Нитраты | |
| | | |

Задание 8

6 баллов

Установите соответствие между понятием и его определением.

| | | | |
|---|-----------------|---|---|
| А | Дезодорация | — освобождение природных вод от избыточного количества фтора. | 1 |
| Б | Дегазация воды | — удаление из воды железа производится аэрацией с последующим отстаиванием, коагулированием, известкованием, катионированием. | 2 |
| В | Умягчение воды | — чаще производится при подготовке ее к промышленному использованию. | 3 |
| Г | Опреснение | — полное или частичное удаление из нее катионов кальция и магния. | 4 |
| Д | Обезжелезивание | — удаление посторонних запахов и привкусов. | 5 |
| Е | Обесфторивание | — удаление из нее растворенных дурно пахнущих газов. | 6 |

| А | Б | В | Г | Д | Е |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | |

Задание 9.

7 баллов

Выполните решение задачи.

В аудитории объемом 100 м³ находятся 20 студентов. проветривание осуществляется за счет двух форточек (фрамуг) общей площадью 1,4 м² в течение 10 минут, а скорость движения воздуха в вентиляционном проеме 1 м/с.

Рассчитайте необходимый объем и кратность вентиляции. Рассчитайте фактический объем и кратность вентиляции. Оцените эффективность вентиляции аудитории.

7 баллов

Задание 10.

Разгадайте филворд. В поле кроссворда, найти слова, являющиеся ответами на вопросы. Все буквы найденного слова необходимо вычеркнуть. Два раза одна и та же буква не может быть зачеркнута. Из оставшихся букв нужно составить слово.

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| с | и | с | к | о | к | л | о | д |
| к | д | и | с | р | и | с | р | о |
| у | м | о | к | о | с | т | ь | ю |
| с | ф | о | р | к | ы | х | е | л |
| с | т | т | т | о | д | а | т | ь |
| е | в | е | г | м | ф | у | г | н |
| н | н | п | л | и | о | р | л | о |
| д | ы | е | о | в | и | т | е | й |
| ы | м | г | о | н | т | н | к | и |
| н | е | м | б | ы | а | о | й | с |
| в | л | я | м | х | м | р | ы | л |
| е | и | ц | и | к | к | л | а | т |
| н | т | и | и | р | о | и | м | т |
| о | к | я | и | л | у | р | о | е |
| н | к | ц | ц | я | г | е | м | р |
| в | е | и | и | е | н | е | а | в |
| у | д | я | н | п | н | ы | е | т |
| ш | и | в | а | а | ы | н | а | о |
| и | р | о | е | у | з | м | о | н |

1. Чем характеризуется движение воздуха?
2. Скорость движения воздуха - существенный фактор, оказывающий значительное влияние на человека.
3. Метеорологические условия, при которых отмечаются тепловое равновесие и нормальное течение всех физиологических функций?
4. Сочетание метеорологических факторов, которые нарушают теплорегуляцию организма, называют?
5. Решающую роль, в осуществлении какой функции организма имеет важное гигиеническое значение химический состав воздуха?
6. Наиболее важная для человека составная часть воздуха?
7. Бесцветный газ без запаха, образующийся при дыхании людей и животных, гниении и разложении органических веществ, сгорании топлива?
8. Какие загрязнения антропогенного происхождения в настоящее время приобрели приоритетный характер?
9. Какой термин относится к углеродсодержащим соединениям, образующимся при неполном сгорании топлива, главным источником которых до недавнего времени был уголь?
10. Требованиям, каких действующих документов должно отвечать устройство системы отопления?

11. Какими системами должны быть оборудованы производственные помещения бара?
12. Что влияет на терморегуляцию организма человека, которая является необходимым условием его жизнеспособности и нормальной жизнедеятельности?
13. Совокупность процессов, связанных с образованием тепла в организме человека и отдачей его в окружающую среду, в результате которых температура тела человека поддерживается на постоянном уровне (36,5–37°C) независимо от внешних условий называется?
14. Как называется процесс переноса тепла в результате перемещения и перемешивания частиц воздуха?
15. Чтобы повысить отдачу тепла организмом, широко используют воздушное.....
16. Что необходимо использовать для восстановления теплового баланса?
17. Какие кондиционеры не имеют источников холода в составе их конструкций?

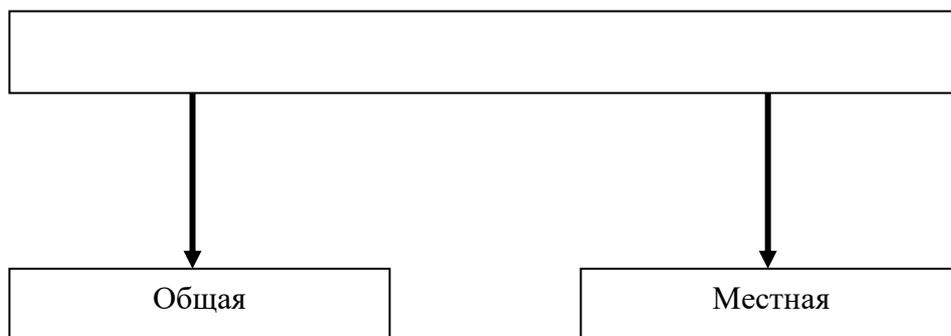
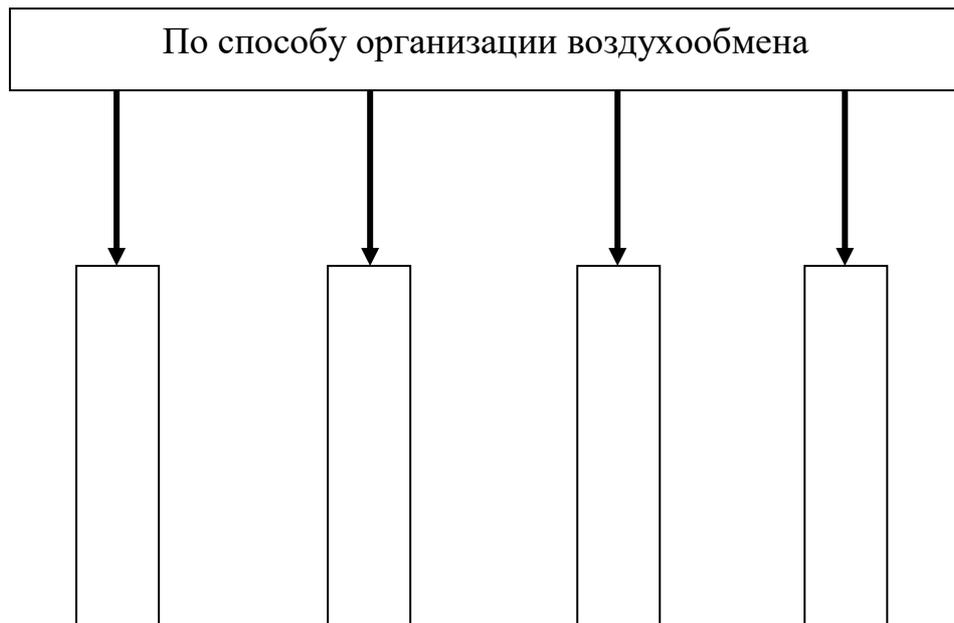
| | | | | | | |
|--------------|--|--|--|--|--|--|
| Слово | | | | | | |
| | | | | | | |

Задание 11.

7 баллов

Заполните пропуски в классификации систем вентиляции.





Задание 12.

7 баллов

Дайте развернутый ответ на вопрос.

Сущность кондиционирования воздуха. Классификация систем кондиционирования.

Задание 13.

Вставьте в текст пропущенные слова, пользуясь словами для справок.

Предприятия общественного питания оборудуются двумя самостоятельными внутренними системами Отводимые воды предприятия подразделяют на; производственные — от моечных и производственных ванн, отмашины, от технологического оборудования, от трапов производственных помещений; бытовые — от санитарных....., душей, трапов туалетных помещений.

Канализационные сети и бытовых сточных вод должны быть раздельными с самостоятельными выпусками внутривоздушную канализации. Это требование обусловлено попадания во время засоров бытовых сточных вод в ванны и технологическое оборудование, что приведет к опасной эпидемиологической ситуации.

Во избежание попадания канализационных вод в все производственное оборудование и моечные присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной.....

Все производственные цехи, моечные, дефростер, загрузочную, камеру пищевых отходов следует оборудовать трапами с уклоном к ним.

Унитазы и в туалетах для персонала рекомендуется оборудовать устройствами, исключающими рук.

Слова для справок: приборов, воронки, оборудование, опасностью, сточные, посудомоечной, загрязнение, моечные, сливными, раковины, сеть, производственных, ванны, канализации.

Задание 14.

Ответьте на вопросы.

1. К чему приводит плохое освещение производственных помещений на предприятиях общественного питания?

2. Перечислите производственные помещения, в которых недопустимо прекращение работ световых приборов.

3. При каком производстве на предприятиях пищевой промышленности необходимо проектировать аварийное освещение безопасности?

4. Когда источники питания считаются независимыми?

5. Назовите виды освещения на производстве.

6. Какое освещение обязательно предусматривается на предприятиях общественного питания? Где именно оно применяется?

7. В каких помещениях на предприятиях общественного питания предусматривается освещение вторым светом или только искусственным?

8. Какие факторы влияют на освещенность предприятий общественного питания?

9. Перечислите требования, предъявляемые к искусственному освещению.

10. Назовите преимущества и недостатки люминесцентных ламп.

Общее количество баллов – 75

74 - 75 баллов отметка «5» (отлично)

60 - 73 баллов отметка «4» (хорошо)

38 - 59 баллов отметка «3» (удовлетворительно)

Меньше 38 баллов отметка «2» (неудовлетворительно)

Приложение 2

Содержание дисциплины «Санитария и гигиена питания»

| Наименование темы | Содержание |
|---|---|
| Модуль № 1 – Гигиена и санитария предприятий питания | |
| Тема № 1. Основы гигиены питания | Содержание и задачи гигиены и санитарии. Гигиенические основы питания. Развитие гигиенической науки и роль отечественных гигиенистов в развитии науки о питании. Влияние окружающей среды на соблюдение гигиенических требований в питании человека. Роль гигиены питания в условиях современного развития химизации промышленности и сельского хозяйства, а также значение соблюдения гигиенических нормативов на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания. |
| Тема № 2. Гигиенические требования к факторам внешней среды и к благоустройству предприятий отрасли | <p>Постановление по охране окружающей среды в РФ.</p> <p>Влияние факторов внешней среды на организм человека.</p> <p>Влияние гигиены воздуха, его химический состав и физические свойства, определяющие степень санитарного благополучия пищевых предприятий: влажность, температуру, скорость движения воздуха. Санитарное значение загрязнения воздуха механическими и химическими примесями с гигиенической точки зрения, влияние атмосферных загрязнений на здоровье населения, а также санитарно-гигиенические мероприятия по борьбе с загрязнением воздуха.</p> <p>Санитарные требования к устройству отопительных систем с учетом соблюдения гигиены отопления (местного и центрального), санитарные нормативы температуры, влажности, кратности обмена воздуха на пищевых</p> |

предприятиях. Влияние микроклимата помещений на терморегуляцию и теплообмен организма человека и его работоспособность. Гигиенические требования к микроклимату цехов с повышенным выделением тепла и меры профилактики перегрева организма.

Гигиена вентиляции. Гигиенические характеристики естественной и искусственной (механической) вентиляции, кондиционирование воздуха.

Гигиенические требования к воде и водоснабжению, эпидемиологическое и санитарно-хозяйственное значение воды. Гигиенические характеристики природных источников водоснабжения. Оценка качества воды с точки зрения гигиены: органолептические показатели, бактериологические показатели (титр и индекс кишечной палочки), физические и химические свойства. Методы улучшения качества воды, способы ее очистки и дезинфекции.

Санитарные требования к устройству канализации как важнейшему фактору санитарного благополучия пищевых предприятий. Гигиенические требования к ее устройству.

Гигиена освещения. Санитарная оценка естественного и искусственного освещения. Сравнительная характеристика освещения пищевых предприятий лампами накаливания и люминесцентными лампами.

Гигиенические нормы освещения помещений пищевых предприятий: соблюдение гигиенических требований, предъявляемых к осветительной арматуре, а также к общим показателям естественной и искусственной освещенности.

| | |
|--|--|
| <p>Тема № 3.</p> <p>Гигиенические основы проектирования и строительства предприятий отрасли</p> | <p>Санитарные требования, предъявляемые к территории и генеральному плану участка. Гигиенические требования, предъявляемые к выбору участка, его расположению, рельефу местности, свойству почвы, уровню грунтовых вод. Эпидемиологическое значение почвы, ее санитарно-гигиеническая оценка. Процессы самоочищения почвы. Гигиенические требования к планировке территории, ее озеленению, на пути подвоза продуктов и вывоза отходов.</p> <p>Санитарные требования, предъявляемые к планировке и устройству помещений (производственных, складских, торговых, административно-бытовых). Основной гигиенический принцип проектирования: соблюдение поточности и технологических процессов обработки продуктов, исключая встречные потоки сырья, полуфабрикатов, готовых изделий и отходов. Санитарные нормы размеров помещений, обеспечение поточности производственных помещений, взаимосвязь между ними. Гигиенические требования к материалам, используемым для строительства и отделки предприятий отрасли.</p> |
| <p>Тема № 4.</p> <p>Санитарные требования к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде, таре</p> | <p>Санитарные требования, предъявляемые к механическому (немеханическому) оборудованию, его конструкции и материалу, из которого оно изготовлено. Гигиенические требования, предъявляемые к его расстановке.</p> <p>Санитарные требования, предъявляемые к тепловому оборудованию.</p> <p>Санитарные требования, предъявляемые к кухонной и столовой посуде.</p> <p>Санитарная характеристика тары и упаковочных материалов, в том числе новых упаковочных материалов, изготовленных из полимерных материалов.</p> |

| | |
|--|--|
| <p>Тема № 5.</p> <p>Личная гигиена и гигиена труда работников пищевой промышленности и общественного питания</p> | <p>Личная гигиена и санитарная культура на предприятиях отрасли. Гигиеническое значение регулярного ухода за кожей, полостью, рта, руками. Характеристика санитарной одежды, правила ее ношения и хранения.</p> <p>Периодичность медицинских обследований. Виды заболеваний (бактерионосительство) препятствующие допуску к работе на предприятиях отрасли.</p> <p>Профилактические прививки работникам пищеблоков.</p> <p>Санитарная грамотность работников. Личная санитарная книжка работника. Обучение санитарно-техническому минимуму. Гигиенические основы труда на предприятии общественного питания. Труд и его влияние на здоровье.</p> <p>Понятие о профессиональных вредностях. Профилактика травматизма на предприятиях общественного питания.</p> <p>Санитарные мероприятия по предупреждению микротравм, гнойничковых и прочих заболеваний в горячих, заготовочных и других цехах.</p> <p>Цели и задачи санитарно-пищевого надзора. Виды надзора (предупредительный и текущий), санитарный контроль пищевых объектов (экспертиза продуктов, бактериологический контроль режима производства и др.).</p> <p>Документы, регламентирующие санитарную доброкачественность пищевых продуктов.</p> |
| <p>Тема № 6.</p> <p>Санитарный режим на предприятиях отрасли</p> | <p>Санитарное благоустройство территории предприятия: озеленение, асфальтирование, пути подвоза продуктов и вывоза отходов, уборку территории. Устройство, расположение и содержание мусорных ящиков, выгребных ям, а также способы их обеззараживания. Принципы уборки территории.</p> <p>Способы и средства уборки производственных, торговых и</p> |

бытовых помещений. Периодичность уборки, маркировка уборочного инвентаря, а также санитарные требования, предъявляемые к мытью и хранению уборочного инвентаря. Санитарные требования, предъявляемые к мытью и обеззараживанию посуды, оборудования, инвентаря. Гигиеническая оценка моющих средств.

Цель, методы и средства дезинфекции. Характеристика физических и химических методов уничтожения микрофлоры. Характеристика хлорсодержащих препаратов, способы приготовления, сроки и условия хранения. Порядок проведения дезинфекции помещений, посуды, инвентаря и оборудования.

Лабораторный контроль за эффективностью обработки оборудования и посуды. Бактериологические исследования смывов (с оборудования, инвентаря, рук работников). Основной показатель санитарного состояния предприятий (наличие или отсутствие кишечной палочки).

Дезинсекция и дератизация. Эпидемиологическое значение насекомых в возникновении бактериальных пищевых отравлений и кишечных инфекций, а также методы и средства борьбы с насекомыми. Профилактические мероприятия в борьбе с мухами, тараканами и др. Эпидемиологическое значение грызунов, а также методы их истребления (механические, химические и биологические). Профилактическое значение содержания в чистоте помещений и территории предприятия. Оценка новых дератизационных средств.

**Модуль № 2 Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений и
гельминтозов**

| | |
|---|---|
| <p>Тема № 7.</p> <p>Пищевые инфекции и отравления, меры по их предупреждению. Глистные заболевания, их профилактика</p> | <p>Общие понятия об инфекционных заболеваниях и закономерностях их распространения. Условия возникновения, распространения и профилактика инфекционных заболеваний. Эпидемиологическая роль продуктов питания в передаче кишечных инфекций и пищевых отравлений.</p> <p>Эпидемиологическая характеристика кишечных инфекций: брюшной тиф, дизентерию, холеру, паратиф. Источники инфекции, пути передачи инфекции. Профилактика возникновения заболеваний, роль личной гигиены и санитарного режима на предприятии.</p> <p>Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления микробной и немикробной природы.</p> <p>Пищевые интоксикации, вызванные стафилококками, ботулизм.</p> <p>Токсикоинфекции, вызываемые неспецифическими бактериями (кишечная палочка, цереус, протей, стрептококки, перфрингенс).</p> <p>Основные причины возникновения бактериальных пищевых отравлений, пути их распространения, клиническую картину отравлений, устойчивость возбудителей пищевых отравлений к факторам внешней среды. Меры профилактики пищевых отравлений бактериальной природы.</p> <p>Пищевые микотоксикозы: эрготизм, фузариотоксикоз, септическую ангину, афлотоксикоз. Характеристика возбудителей, условия, обуславливающие заражение продуктов питания, а также меры профилактики этих отравлений.</p> <p>Пищевые отравления немикробного характера: отравления</p> |
|---|---|

| | |
|--|---|
| | <p>продуктами ядовитыми по своей природе; отравления растениями и их частями, животными и их органами; отравления химическими соединениями; отравления растительными продуктами, имеющими ядовитые примеси. Меры по предупреждению отравлений пищевыми продуктами, обработанными ядохимикатами.</p> <p>Глистные заболевания (геогельминтозы и биогельминтозы) и их профилактика. Биологическая особенность развития гельминтов.</p> |
| <p>Модуль № 3 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов</p> | |
| <p>Тема № 8. Санитарно-гигиеническая оценка пищевых продуктов и их эпидемиологическое значение</p> | <p>Санитарная охрана продуктов питания. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Методы санитарно-гигиенической оценки пищевых продуктов (органолептический, химический, бактериологический и биологический).</p> <p>Гигиена мяса и мясных продуктов. Эпидемиологическое значение этих продуктов в передаче пищевых отравлений, глистных инвазий, зоонозов. Проведение профилактических мероприятий, предотвращающих заболевания людей. Способы правильного хранения мясных продуктов.</p> <p>Санитарная оценка яиц и яичных продуктов.</p> <p>Эпидемиологическое значение рыбы и рыбных продуктов в передаче пищевых отравлений, глистных инвазий.</p> <p>Санитарные требования, предъявляемые к свежей, соленой, мороженой и копченой рыбе. Условия хранения рыбной продукции. Заболевания человека, вызванные употреблением рыбы, зараженной гельминтами.</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>Гигиеническая характеристика молока и молочных продуктов. Эпидемиологическая опасность молока и молочных продуктов, загрязненных микробами. Бактериологические показатели качества молока и молочных продуктов, а также санитарные требования, предъявляемые к ним.</p> <p>Гигиеническая оценка овощей, фруктов, и ягод.</p> <p>Санитарная оценка консервов и пресервов.</p> <p>Гигиеническая оценка зерновых продуктов.</p> |
| <p>Тема № 9.</p> <p>Санитарные требования к транспортировке пищевых продуктов, к их приемке и хранению</p> | <p>Санитарные требования, предъявляемые к транспортировке пищевых продуктов. Транспортные средства, предназначенные для этой цели. Правила мытья и способы дезинфекции транспорта.</p> <p>Санитарные требования, предъявляемые к содержанию складских помещений, холодильного оборудования.</p> <p>Санитарные требования, предъявляемые к приемке и хранению пищевых продуктов.</p> |
| <p>Тема № 10.</p> <p>Санитарные требования к механической и тепловой кулинарной обработке продуктов</p> | <p>Физиологическое и санитарно-гигиеническое значение кулинарной обработки пищи. Санитарные требования, предъявляемые к первичной обработке продуктов (мяса, рыбы, овощей). Правила размораживания замороженных изделий из мяса, рыбы. Эпидемиологическая опасность нарушения правил первичной обработки мяса, рыбы, овощей.</p> <p>Санитарные требования, предъявляемые к тепловой обработке пищевых продуктов.</p> |
| <p>Тема № 11.</p> <p>Санитарные требования к</p> | <p>Санитарные правила раздачи горячих блюд, холодных блюд, напитков. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся пищи (в исключительных случаях);</p> |

| | |
|--|---|
| <p>качеству и условиям реализации готовой продукции</p> | <p>перечень блюд, которые запрещается оставлять на следующий день. Санитарные правила обслуживания посетителей, доставки готовой пищи и кулинарной продукции в буфеты, раздаточные. Производственный контроль условий реализации, качества и безопасности продукции предприятий питания.</p> |
| <p>Тема № 12. Гигиенические требования к организации питания различных групп населения</p> | <p>Санитарно-гигиенические требования к организации питания в детских дошкольных учреждениях. Санитарно-гигиенические требования к организации питания в школах. Требования к организации питания в детских домах, местах летнего отдыха детей. Санитарно-гигиенические особенности организации питания в больницах, санаториях, диетических столовых. Санитарные правила организации питания на предприятиях. Санитарные правила организации питания пассажиров на транспорте.</p> |
| <p>Тема № 13. Реализация концепции безопасности ХАССП</p> | <p>Принципы системы ХАССП, их практическая реализация. Создание группы ХАССП. Организация работ по системе ХАССП. Построение производственных блок-схем и их проверка на соблюдение в процессе производства кулинарной продукции. Определение критических точек, установление критических пределов. Разработка плана корректирующих действий. Разработка документации.</p> |

