

Таким образом, практическое воплощение тенденций современного технологического образования непосредственным образом связано с проблемой разработки и реализации соответствующих педагогических технологий как объектов педагогического проектирования, дальнейшим развитием методической деятельности педагога и теории методического знания.

Литература:

1. Колесникова И.А., Горчакова-Сибирская М.П. Педагогическое проектирование. – М.: Академия, 2005.
2. Княгичева И.А. развитие умений педагогического проектирования будущего учителя // Специалист. – 2002. – № 3. – С. 33-36.
3. Энциклопедия профессионального образования: В 3 т. Т. 2 / под ред. С.Я. Батышева. – М.: АПО, 1999.
4. Безрукова В.С. Словарь нового педагогического мышления. – Екатеринбург: Альтернативная педагогика, 1997.
5. Новиков А.М. Проектирование педагогических систем // Специалист. – 1998. – № 5. – С. 23-28.
6. Эрганова Н.Е. Основы методики профессионального обучения: Учеб. пособ. – Екатеринбург: Изд-во Урал. гос. проф.-пед. ун-та, 1999.
7. Безрукова В.С. педагогика: Учеб. для инж.-пед. специальностей. – Екатеринбург: Изд-во Свердл. инж.-пед. ин-та, 1993.
8. Профессиональная педагогика / Под ред. С.Я. Батышева. – М.: Педагогика, 1999.

Г.Р. Мутинова
РГППУ

ЗАДАЧИ С МЕЖПРЕДМЕТНЫМ СОДЕРЖАНИЕМ КАК ФАКТОР ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ ЛИЧНОСТИ

В период сложного перехода предприятий пищевой отрасли к новым условиям хозяйствования, перед системой образования в качестве приоритетных выдвигаются задачи, напрямую связанные с необходимостью со-

вершенствования профессиональной подготовки специалистов. Целью профессиональной подготовки является не только формирование необходимых профессиональных знаний и умений, но и в совершенствовании качеств личности обучающихся, воспитании у них самостоятельности, а также инициативного, осознанного отношения к своему профессиональному росту. Особое значение здесь приобретает мотивационная ориентированность обучающихся. Однако, как показывает анализ практики профессиональной подготовки будущих специалистов, основные усилия преподавателей направлены, прежде всего, на совершенствование методического аппарата учебного процесса, и недостаточно рассматриваются проблемы развития и формирования мотивов и мотивации обучаемых.

Одним из резервов решения вышеперечисленных проблем, на наш взгляд, является использование задачной технологии обучения. Эта технология предусматривает разработку и реализацию системы задач на междисциплинарной основе и профессиональной направленности подготовки специалистов общественного питания в системе начального профессионального образования.

Что же предполагает задачная технология, ориентированная на развитие личности?

Во-первых, разработку содержания, средств, методов обучения, предполагающего работу с субъектным опытом учащихся (его содержанием, структурой, источниками приобретения).

Во-вторых, трансформацию содержания обучения в целостный проект деятельности, которой должны овладеть обучаемые; представление проектируемой деятельности в процессуальной форме (система задач, ситуаций, обеспечивающих ориентировку в предметной области).

В третьих, наличие режима диалога; открытость целей работы; возможность влияния на интегральные, доминантные характеристики человека; возможность импровизации наряду с алгоритмизацией, вариативность действий в условиях неопределенности.

Обобщая, заметим, что мы рассматриваем системы задач как основу образовательной технологии. На этой основе создаются ситуации, ориентированные на решение некоторого аспекта (развитие творчества и пр.) [3].

Практика показала важность использования в процессе обучения не отдельных задач и проблем, а целостной их системы, объединенной определенными целями. Системы учебно-познавательных задач могут строиться на основе различных классификаций, например по аспектным проблемам курса; на основе интеллектуальных качеств, характерных для творческого стиля деятельности. Таким образом, задача – многоаспектная категория, по своей сущности полифункциональна и является одной из основных проблем педагогической психологии, дидактики и частных методик. Большая роль отводится использованию задач в обучении, что позволяет определить задачу как необходимую потребность профессионального обучения [1].

Далее рассмотрим понятия междисциплинарности и профессиональной направленности задачной технологии. Среди всего многообразия задач в образовательном процессе значительное место занимают задачи с междисциплинарным содержанием. Проблема межпредметных связей признается актуальной для всей системы современного образования

П.Н. Новиков считает, что установление межпредметных связей в начальном профессиональном образовании – это не только обеспечение взаимной согласованности содержания, методических приемов и последовательности изучения разных предметов, не только актуализация опорных знаний и формирование обобщенных умений, но и «система взаимосвязанной учебной деятельности преподавателя и обучаемого, в процессе которой знания и практические умения составляющие содержание и цели смежных предметов, синтезируются на новом уровне обобщения с целью формирования профессионально значимых личностных качеств и развития творческих способностей будущего специалиста» [2].

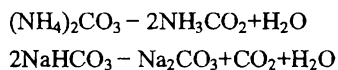
Рассмотрим конкретный пример реализации системы задач, разработанной по дисциплине «Кулинария» цикла подготовки специалистов общественного питания в системе начального профессионального образования.

В процессе обучения данному курсу, решение задач обеспечивает достижение дидактических целей. С их помощью происходит закрепление пройденного материала, мотивация познавательной деятельности обучаемого.

мых, контроль знаний и умений, формирование умений и навыков. Однако важнейшей дидактической задачей, которая должна стоять перед преподавателем в процессе решения задач, является вооружение учащихся общими подходами к решению задач, имеющих непосредственное отношение к его будущей профессиональной деятельности. Поскольку на сегодняшний день востребованы такие специалисты, которые кроме владения прочными практическими навыками должны уметь работать с нормативной документацией и производить технологические расчеты, то решение задач позволит применять знания на практике, развивать мышление учащихся и их творческие способности

Одним из требований принципа профессиональной направленности является формирование у учащихся научно обоснованных представлений о логической взаимосвязи и взаимообусловленности содержания предметов. Задачи с междисциплинарным содержанием должны объединять в себе знания из разных предметов, которые относятся к разным циклам подготовки. Кулинария – техническая дисциплина, связанная с системой различных областей знаний. Важно, чтобы межпредметные связи нашли отражение в построении этого основного курса. Исходя из вышеизложенного, между курсом «Кулинария» и остальными дисциплинами учебного плана должны осуществляться предшествующие, сопутствующие и перспективные формы связей.

Предшествующие предметные связи предполагают использование ранее полученных знаний по другим предметам при решении задач по кулинарии. Например, на уроках кулинарии преподаватели часто не используют химические задачи. Эти не только снижается научный уровень изложения, принижается значение курса как технической дисциплины, но и создается у учащихся ложное представление о том, что полученные ими знания в практике не нужны. Например, из курса химии в общеобразовательной школе учащимся известны реакции разложения углекислого аммония и питьевой соды при рыхлении теста:



Можно использовать такие уже изученные реакции при решении задач в курсе кулинарии (процессы омыления жира, реакции спиртового брожения, происходящие при приготовлении дрожжевого теста и т.д.).

Сопутствующие межпредметные связи учитывают тот факт, что ряд вопросов и понятий, необходимых для решения задач с межпредметным содержанием изучаются по другим учебным предметам (например, по предмету «Оборудование предприятий общественного питания»). В случае, когда изучение материала курса кулинария опережает его применение в других предметах (например, «Товароведение пищевых продуктов»), используются перспективные межпредметные связи. Примеры междисциплинарных задач с учетом временных факторов приведены в табл. 1.

Таблица 1

Примеры междисциплинарных задач, классифицированных с учетом временного фактора

Типы междисциплинарных задач	Сопряженные дисциплины	Примеры
Предшествующие	Химия Физика	1. При варке бульонов происходит нежелательные процессы омыления жиров. Опишите реакцию процесса распада жиров 2. На тонкий ломтик картофеля нанесли раствор люголя. Чем объяснить появление окраски, как она должна распределиться и почему? 3. Энергетическая ценность 1 г белка составляет 4,0 ккал. Определите количество 1 г белка в килоджоулях (кДж)
Сопутствующие	Оборудование предприятий общественного питания Физиология питания, санитария, гигиена	1. Определить емкость посуды, если необходимо сварить кашу рисовую молочную на 70 порций по III колонке сборника рецептур 2. Найти соотношение концентрированной хлорной извести и воды для обработки оборудования, если поступила 16% хлорная известь
Перспективные	Товароведение продовольственных товаров Производственное обучение	1. Определите количество отходов (кг) при обработке 100 кг молодого картофеля 2. Сколько будет весить готовая запеканка из капусты, если в сыром виде она весит 2 кг. 3. Определить размер отходов в % при обработке морского языка непластованного на филе без кожи и костей. По Сборнику рецептур установлены отходы: морской язык непластованный – 35%; филе морского языка – 56%

Исходя из специфики содержания предмета «Кулинария», с учетом его логической структуры, систему задач с межпредметным содержанием представляют сравнительные, конструктивные и обобщающие задачи.

Сравнительные – это задачи на сопоставление, сравнение, оценки параметров структуры, свойств сырья и продуктов питания, их показателей и т.д..

Конструктивные – это задачи на самостоятельное составление учащимися задач, например, на выбор ингредиентов в зависимости от конкретного кулинарного изделия или блюда.

Обобщающие задачи – это задачи, решение которых требует знание нескольких тем, или способов действий внутри предмета, в сопряжениями из других предметов с последующим заключением, анализом или определенным выводом. Это задачи на доказательство, на классификацию, задачи на выделение существенных признаков изучаемых фактов, процессов, свойств, а также задачи на комплексную оценку или характеристику готового блюда или кулинарного изделия.

Большую часть в системе задач составляют именно обобщающие задачи. Примеры перечисленных типов задач представлены в табл. 2.

Таблица 2

Примеры графических, сравнительных, конструктивных и обобщающих задач

Типы задач	Примеры
Сравнительные	1. В каком случае при массовом приготовлении блюд температура отпуска первых блюд и продолжительность их реализации составит : 1) t° отпуска 60°, продолжительность реализации 2 часа 2) t° отпуска 65°, продолжительность реализации 3 часа 3) t° отпуска 70°, продолжительность реализации 1-3 часа
Конструктивные	1. Разработать технологическую карту изделия из морепродуктов (креветки королевские). Подобрать ингредиенты с учетом сочетаемости органолептических и химических значений 2. Составить задачу на выбор ингредиентов для салата «Рыжик», используемый в школьном питании
Обобщающие	1. На предприятии при снятии остатков выявлено 150 штук расстегаев. Сколько израсходовано было муки для их приготовления, если влажность муки составляет 16% 2. Охарактеризуйте органолептические показатели соуса майонеза промышленного производства и его пригодность для приготовления блюд лечебного и диетического питания, если на производство поступил майонез «Calve» 20%-ой жирности

В целях применения задач с межпредметным содержанием в различных формах организации процесса обучения (лекционных, лабораторных, семинарских занятиях) система задач включает в себя два больших класса: количественные (расчетные) и качественные задачи.

Известно, что количественные задачи связаны с оперированием формулами, определением величин, математическими подсчетами и т.п. результатом решения таких задач обычно является определенный числовой ответ.

Например: Для приготовления 100 штук булочек ванильных расход пшеничной муки с базисной влажностью 14,5% должен составлять 6755 г; определить количество муки, если поступила мука с влажностью 12,5%.

В подготовке учащихся по кулинарии особое место отведено качественным задачам. Процесс решения таких задач не требует никаких вычислений: это задачи-вопросы, задачи-упражнения. Многими авторами (Н.А. Терновая, И.С. Закатова) отмечается, что роль качественных задач в учебном процессе неоправданно занижена, а иногда не учитывается совсем. Однако, качественные задачи, в которых отсутствуют вычисления при решении, позволяют сосредоточить внимание обучающихся на определенной сущности явления или процесса и использовать изученные правила или закономерности для решения поставленных вопросов в задачах путем логической цепочки рассуждений. Особая роль отводится качественным межпредметным задачам, решение которых требует установления существенных связей и отношений между понятиями, серьезного объяснения какого-либо явления, опирающихся на прочные знания смежных предметов.

Например: Какую температуру необходимо задать в жарочном шкафу для выпекания мелкоштучных и крупных изделий из теста с фаршем одновременно. На каких изделиях быстрее появиться колер?

Итоговая схема классификации системы профессионально-направленных междисциплинарных задач представлена на рисунке.

Таким образом, в процессе обучения с целенаправленным использованием профессионально-направленных задач с межпредметным содержанием происходят различные сложные изменения мотивационной сферы

личности, на основе которых поведение индивида (учащегося) принимает целевой характер и становится организованным.

Важным моментом в формировании мотивации учения и положительного отношения к профессии является тот факт, что от степени ее сформированности зависит отношение учащихся к учебной и профессиональной деятельности. В профессиональной деятельности специалисту не хватает знаний, полученных в образовательном учреждении, он должен быть психологически готов учиться всю жизнь и стремиться к достижениям в социальной и профессиональной деятельности. Сформированные в процессе обучения познавательные и профессиональные мотивы стимулируют профессиональный рост и повышение компетентности специалиста и после завершения обучения.



Схема классификации системы профессионально-направленных междисциплинарных задач

Литература:

1. Балл Г.А. Базовые понятия общей теории задач. – Киев, 1979. – 26 с.
2. Новиков П.Н. Методические рекомендации составления задач с междисциплинарным содержанием. – М.: НИИ АПН, 1977 – 75 с.

3. Симонов В.М. Гуманитарно-ориентированная задача технология как фактор гуманитарного развития личности // Педагогика и психология. – 2005. – № 5. – С. 27-34.

Т.В. Никонова
г. Пермь, Пермский ОИПКРО

РАЗВИТИЕ ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ УМЕНИЙ СТУДЕНТОВ

В конце XX века российские ученые, анализируя состояние и возможности развития системы образования, пришли к выводу, что ей присущ определенный системный кризис, заключающийся в снижении престижности знаний. П.Г Щедровицкий определяет этот кризис как парадигмальный и считает, что человечество находится на этапе построения новой формации, конструктивно объединяющей нормы, знания и средства [1]. Педагогами выражается опасение, что если в ближайшее время не будут разработаны новые технологии полноценной передачи общественно-исторического опыта молодому поколению, общественное развитие сделается аморфным, размытым, бессистемным [2].

Рассматривая возможности повышения эффективности учебного процесса в системе среднего профессионального образования, педагоги неизбежно приходят к выводу о необходимости использования современных педагогических технологий, позволяющих наряду с профессиональными знаниями и умениями обеспечить студентам возможности личностного развития. К числу наиболее применяемых технологий следует отнести проектное обучение.

Сегодня проектно обучение имеет хорошо проработанное методическое обеспечение. Практика его организации многообразна, формы учебной деятельности отбираются в контексте будущей профессии. Вместе с тем, педагоги-исследователи отмечают, что часто проектные технологии в учебном процессе используются неверно, проектная деятельность сводится к внешним проявлениям: использованию проектных форм работы и эффектных презентаций. Это вызывает угрозу дискредитации и девальва-