

чувств, выработка навыков и привычек нравственного поведения.

В результате нравственного воспитания у детей формируются нравственные качества.

Формирование нравственных качеств должно опираться на опыт собственных переживаний ребенка, на практику его личных взаимоотношений с окружающими людьми и прежде всего со сверстниками. По мере формирования нравственной воспитанности личности нравственные качества наполняются все более сложными компонентами ее внутреннего мира, регулирующими поведение.

С.А. Козлова, Т.А. Куликова отмечают, что содержанием нравственного воспитания является формирование таких нравственных качеств дошкольника, как: уважение к старшим, дружеские отношения со сверстниками, умение соответственно отзываться на горе и радость других людей, добиваться действенного проявления гуманных чувств и отношений, их общественной направленности, воспитание начал ответственности

Согласно Л.И. Божович, у ребенка в процессе усвоения социального опыта возникают личностные образования – сочетания нравственных знаний, чувств, привычек, которые являются основой для дальнейшего нравственного развития личности [2].

В трудах ученых (Л.С. Выготский; Д.Б. Эльконин; Л.И. Божович, А.В. Запорожец; Я.З. Неверкович и др.) отмечается, что важное значение для формирования нравственных качеств личности дошкольника имеет накопление знаний о нормах и требованиях морали. Это свидетельствует о необходимости организации нравственного просвещения воспитанников детского сада, формирование у них норм нравственности и морали. В связи с этим, особую значимость приобретает разъяснительная работа педагога о понятии нравственности, об отношении человека к обществу, коллективу, труду, к окружающим людям и самому себе.

Л. Колберг и его последователи сделали ряд выводов, касающихся нравственного развития:

— развитие нравственных суждений детей поддается педагогическому воздействию и может быть ускорено;

— моральная деградация при благоприятных условиях воспитания и социализации становится невозможной;

— нравственный рост детей обеспечивается наличием ситуаций морального выбора, сменой социальных ролей, использованием на практике приобретенных морально-этических знаний и нравственных убеждений [6].

Изучив мнения разных авторов, мы пришли к выводу о том, что старший дошкольный возраст является сензитивным к развитию нравственности. Целью нравственного воспитания дошкольников является формирование определенного набора нравственных качеств. Прежде всего, это следующие качества: гуманности; трудолюбия; патриотизма; гражданственности, общей культуры поведения.

Рассмотренные особенности формирования нравственных качеств детей старшего дошкольного возраста указывают на необходимость целенаправленной работы по нравственному воспитанию в старших группах дошкольных учреждений. В условиях правильного воспитания у детей шестого года жизни развивается умение руководствоваться в своем поведении моральными мотивами, что приводит к становлению основ нравственной направленности личности.

Список литературы:

1. Бехтерев, В.М. Вопросы общественного воспитания / В.М. Бехтерев – М. : Типо-литография Т-ва И. Н. Кушнеров и Ко, 2012 . – 41 с.
2. Божович, Л.И. О нравственном развитии и воспитании детей / Л.И. Божович, Е.О. Конникова // Вопросы психологии. - 2015 - № 1 - С. 80-90.
3. Выготский, Л.С. Педагогическая психология / Л.С. Выготский. — М.: Педагогика-Пресс, 2014 — 536 с.
4. Гришаева Н. П. Современные технологии эффективной социализации ребенка в дошкольной образовательной организации. – М.: Вентана – Граф, 2015 – 184 с.
5. Свободное воспитание: сб. ст. / под ред. Л.Д. Филоненко. - М. : АПО, 2010 -169 с.
6. Фатихова, Л.Ф. Изучение нравственного сознания дошкольников/Л.Ф. Фатихова //Современное дошкольное образование. — 2012. – № 1. — С. 44 — 48.
7. Round S. Teaching the Yong Children of Classroom P ractice. N.-Y., 1987.

ФИЗИКА В ПРОФЕССИИ ПОВАРА

Иванюк Юрий Олегович¹, Ланкин Сергей Викторович²

¹ магистр, Россия, г. Благовещенск, Амурская обл., АКСТ

² профессор, Россия, г. Благовещенск, Амурская обл., ФГБОУ ВО БГПУ

АННОТАЦИЯ

В данной статье авторы рассматривают сегодняшнюю ситуацию обучения физике студентов Амурского колледжа сервиса и торговли при подготовке специалистов по направлению повар-кондитер. Проводится анализ знаний, умений и навыков деятельностного творчества, при этом указывается низкий процент качества. Предлагается методика преподавания, направленная на повышение интереса, качества, самостоятельности при выполнении заданий по физике. Приведены в качестве примеров задания качественные, количественные и экспериментальные. В заключении указывается на повышение интереса студентов колледжа к физике на 20 %.

ABSTRACT

In this article the authors consider the current situation of teaching the physics of students of the Amur College of Service and Trade in training specialists in the direction of the cook-confectioner. An analysis of knowledge, abilities and skills of activity creativity is carried out, while a low percentage of quality is indicated. The method of teaching is proposed, aimed at increasing interest, quality, independence in the performance of assignments in physics. As examples of the task qualitative, quantitative and experimental are given. In conclusion, the increase in the interest of college students in physics by 20% is indicated.

Ключевые слова: колледж, повар, диффузия, адгезия, варка, физические задачи.

Key words: college, cook, diffusion, adhesion, cooking, physical tasks.

В последние годы в России заметно снижение мотивации к изучению физики, повлекшее за собой падение среднего уровня подготовки школьников по физике, трудности набора абитуриентов в вузы – реальность современного образования. Трудности в обучении и изучении физики носит «глобальный» характер. Имеются доказательства тому, что студенты колледжей зачастую имеют те же трудности и концептуальные причины, что и другая часть обучающихся.

Какие же факторы формируют невосприятие физики?

1. Теоретизация и потеря связи физики с окружающей жизнью учащихся.
2. Низкая интеграция дисциплин, разрыв связи между естественнонаучными и гуманитарными знаниями.
3. Нет реализации научного метода познания на практике.
4. Отсутствие навыков физического исследования.
5. В обучении отсутствуют требования к учащимся, характерные в сфере практического применения физики.
6. Физические задачи идеализированы, унифицированы и не связаны с реальной жизнью. Они не представляют интереса для основной массы учащихся.
7. Физика скучна и неинтересна для значительной части учеников.
8. Работы физического практикума сведены на нет. На занятиях по физике используется оборудование, изготовленное другими людьми, учащиеся лишь наблюдают его работу.
9. Свертывание кружковой работы по физике.
10. Приборобоязнь.
11. Подмена простых, легко выполнимых натуральных экспериментов, компьютерными.
12. Перегруженность преподавателей бумажной работой.
13. Исключение физике из перечня обязательных экзаменационных предметов.
14. Ориентация учителя на подготовку к ЕГЭ по физике в ущерб занятий с учениками.

Недооценка физического образования сегодня может привести к технологическому кризису и производственным проблемам в будущем. Поэтому перед педагогами стоит актуальная задача: заинтересовать школьников в изучении физики, помочь им осознать важность и универсальность этого пред-

мета, способного развить потребность в самостоятельной творческой и исследовательской деятельности.

Цель статьи – показать свои приемы по повышению интереса к изучению физики в «Амурском колледже сервиса и торговли», где физику изучают один год. Для выпускников колледжа (поваров, портных, закройщиков, электромехаников и др.) – физика является очень важным предметом для приобретения профессии.

Анализ знаний по физике поступающего контингента показал, что “3” по физике имеют 80% при качестве знаний – 20%. Большая часть учащихся (60 %) испытывает сложности и не любит решать задачи. Основная причина проблемы состоит в том, что основная часть заданий в задачниках (65 %) направлена на математические преобразования, а 35 % из них являются – качественными, в которых как раз и рассматриваются физические процессы. Повысить интерес к изучению физики можно, по нашему мнению, только через самостоятельную, творческую работу учащихся, например, через экспериментальные домашние задания.

Опыт работы с подобными задачами показывает, что правильно подобранное, грамотно составленное и вовремя предложенное задание с экспериментальным содержанием наиболее полно и эффективно реализует все ниже перечисленные функции, что и позволяет достичь многих дидактических целей: побуждающая функция; познавательная функция; воспитательная функция; развивающая функция.

Полноценному развитию личности ученика способствует внедрение разнообразных видов самостоятельной работы на уроках физики. Самостоятельная работа обучающихся в процессе изучения физики имеет особое значение, так как способствует не только развитию умений и навыков самостоятельной работы по предмету, формированию и росту самостоятельности мышления, но и создает основу для подготовки к творческому труду.

Воспитание самостоятельности у учащихся в процессе выполнения ими экспериментальных домашних заданий должно происходить постепенно и систематично в течение всего периода обучения. Оно предусматривает способность полноценно аргументировать свои мысли, умение рассуждать, доказывать, находить рациональные пути выполнения заданий, делать соответствующие выводы, обобщать и применять их при решении конкретных вопросов.

Среди многих идей, направленных на совершенствование учебного процесса, определенное

место занимает формирование и развитие творчества студентов в учебном процессе, решение которой позволяет применить такие средства, которые привлекли бы к себе ученика, располагали бы его к совместной деятельности с учителем, активизировали его учение. Приведем пример развития интереса к изучению физике при подготовке специальности повар.

Профессия – повар, по-своему, уникальна. С одной стороны, эта профессия требует скрупулезной точности, с другой – наличие творческой жилки, чтобы придумать оригинальный рецепт или изысканное блюдо. Правильно приготовленная еда – это залог хорошего самочувствия и хорошего настроения, поскольку пища идет на построение тканей тела человека, снабжает его энергией и необходимыми питательными веществами. Обработка продуктов питания, особенно тепловая, вызывает в них глубокие физико-химические изменения. Эти изменения могут привести к потере питательных веществ, повлиять на усвояемость и пищевую ценность продуктов (изменить из цвет, привести к образованию новых вкусовых качеств). Чтобы приготовить вкусное блюдо и уменьшить потери питательных веществ нужно иметь хорошие знания о сущности происходящих физических явлений и процессов. Какие же начальные сведения получают повара на занятиях физики колледжа? Например: явления как диффузия, осмос, адгезия, термомассоперенос, тепловая обработка продуктов, приготовление пищи под давлением, варка на пару, электромагнитные волны, инфракрасное излучение.

Особую трудность вызывает тепловая обработка продуктов. Усвояемость продуктов, прошедших тепловую обработку обуславливается уменьшением механической прочности, при этом продукт размягчается, легче разжевывается и смягчается пищеварительными соками. Перечисленное требует серьезного объяснения. Необходимо рассмотреть способы тепловой обработки (варка, варка паром, нагрев инфракрасными лучами, обработка продуктов в поле СВЧ и т.д.). Обязательно следует рассмотреть устройство и принцип действия приборов для приготовления пищи: сковородок, кастрюль, печей, жарочных печей. На практических занятиях необходимо в первую очередь рассматривать качественные задачи. Например:

1) Почему опытные повара предпочитают использовать чугунные сковородки и кастрюли, а не стальные?

2) На столе лежит 6 яиц (4 из них уже сварены), и их нужно оставить на салат «оливье». Как найти среди них: сколько яиц сварено вкрутую?

3) В какой воде яйца свариваются быстрее?

4) Яйца варим от 4 до 10 минут. Что предпринимают после того, как прошло время, отведённое для варки яиц? Зачем опускают в холодную воду?

5) Как сварить картофель быстрее?

6) Какой стеклянный стакан (толстостенный или тонкостенный) горячего не боится?

7) Как в жаркий день быстрее охладить, с помощью льда, бутылку лимонада?

8) Какой хлеб тяжелее: свежееиспеченный или черствый?

9) Каким ножом удобнее резать: хлеб, мясо, рыбу, овощи и т.д.?

10) Зачем перед жаркой котлет (рыбы) их посыпают мукой, панировочными сухарями?

На закрепление законов молекулярной физики и теплоты используем количественные задачи, например, такого содержания:

1) Какое количество воздуха выйдет из рабочей камеры шкафа ШЖГСМ-2, имеющего размеры 480-670-300 мм³, за время нагрева, если начальная температура воздуха 17 °С, конечная 290 °С при нормальном атмосферном давлении (молярная масса воздуха равна 0,029 кг/моль)?

2) Жарочная ванна пирожкового автомата АЖ-2П производительностью 700 шт/ч потребляет мощность 18 кВт. Определить КПД ванны, если удельная теплоемкость теста 2,2 кДж/(кг·К), масса 1 пирожка 75 г, тесто прогревается от 25 °С до 165 °С. Какое количество теплоты необходимо для жарки 1 пирожка?

3) Какой длины нужно взять нихромовый провод сечением 0,3 мм², чтобы изготовить ТЭН мощностью 5 кВт, если напряжение в сети 220 В?

Из домашнего эксперимента можно предложить такие задания:

1) Известно, что диффузия заключается в проникновении молекул одного вещества в межмолекулярное пространство другого вещества. При промывании, замачивании, варке и продукты соприкасаются с водой и из них выходят растворимые вещества. Согласно первому закону Фика в идеальных растворах скорость диффузии пропорциональна диффузионному потоку. Провести дома исследование от каких параметров зависит скорость диффузии (от площади поверхности продукта, от того, как продукт нарезан (мелкими кусочками, пластинами, брусками, дольками), температуры, давления окружающей среды, влажности, срока годности продукта, вида продукта (картофель, свекла, капуста и т.д.).

2) Адгезия – слипание поверхности двух соприкасающихся тел. Следствием адгезии жидкости к поверхности твердого тела является смачивание. В кулинарии действие адгезии встречается довольно часто и играет отрицательную роль. При жарке мясных и рыбных полуфабрикатов очень часто происходит прилипание. В домашних условиях рассмотрите способы уменьшения адгезии (панировка в муке или сухарях, использование при жарке жира, посыпание противней мукой, использование полимерных материалов).

В заключении можно отметить, что данная методика позволила увеличить интерес учащихся к физике на 20 % и на 50 % увеличился интерес к технологии приготовления пищи, основанной на явлениях физики.