

ПРОЕКТИРОВАНИЕ МЕТОДИЧЕСКИХ МАТЕРИАЛОВ С ПОМОЩЬЮ ЭЛЕКТРОННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ РЕСУРСОВ

Федулова Светлана Владимировна

старший преподаватель

Омский государственный педагогический университет, г. Омск

Аннотация. Предмет Технология многими школьниками не воспринимается в серьез и чтобы заинтересовать обучающихся и привлечь их к работе, применяются информационные технологии. Статья показывает применение нетрадиционных способов подачи материала новой темы «Индустрия питания» предмета Технология школьникам. Цель публикации – представить методические материалы по новой теме «Индустрия питания» с применением электронных образовательных ресурсов.

Ключевые слова: образование, электронные образовательные ресурсы, Технология, информационно-коммуникационные технологии.

Мультимедийное пространство стало сегодня для обучающегося одним из основных носителей и трансляторов представлений о мире, об отношениях между людьми и нормах их поведения. Перед нами встает вопрос, как же заинтересовать обучающегося какой-либо не только интересной и полезной для него деятельностью, но и деятельностью социально значимой, познавательной? Как мотивировать его?

Наша задача помочь школьникам разобраться в возможностях современных компьютерных технологий с пользой для их познавательного, интеллектуального, творческого развития, повышения уровня конкурентоспособности.

Благодаря информатизации сферы образования сегодня рассматривается такой интерактив в обучении, основой которого являются интерактивные средства, а не методы обучения.

Информационные технологии в образовании играют все более существенное значение. Современный учебный процесс сложно представить без использования электронных учебников, задачников, тренажеров, лабораторных практикумов, справочников, энциклопедий, тестирующих и контролирующих систем и других электронных учебно-методических материалов.

В электронном образовании активно используются электронные курсы. Они могут содержать не только текст и картинки, но и видео, анимацию, тесты. Может быть реализована интерактивность в курсе: на каждое действие пользователя предусмотрена определенная

реакция [2].

По новой программе Технология: рабочая программа: 5—9 классы / А. Т. Тищенко, Н. В. Синеца (2017) в 8 классе вводится новая тема «Индустрия питания», охватывающая много аспектов. На данную тему отводится всего 2 часа, а информацию, которую нужно выдать школьникам, очень много [3]. Так как тема объемная, есть необходимость изучать материал самостоятельно. Для того, чтобы изучение проходило максимально интересно, необходимо разработать эффективные методические материалы с помощью ЭОР. Разработка методических материалов по данной теме легла в основу выпускной квалификационной работы.

Для представления теоретического, практического и дополнительного материала изучения новой темы по предмету Технология нами были выбраны следующие инструменты:

- CourseLab 2.4, для создания электронного курса;
- лонгрид, для создания «длинной истории»;
- ExeBookWM-Publisher, для создания электронного учебника;
- LearningApps.org, для создания интерактивных упражнений.

В данной теме будут изучены основные понятия «Индустрии питания», история возникновения и этапы развития общественного питания в России с XVI - наст.время, отрасли, предприятия и профессии, промышленные способы обработки продуктов питания и промышленное оборудование, а так же тепловую обработку и контроль качества продуктов.

Для изучения данного материала мы предлагаем разбить тему на два этапа и разработать интерактивный учебный курс на первое занятие, который учащиеся будут изучать самостоятельно на уроке, и электронный учебник, который будет выступать в качестве дополнительного материала. Электронный курс рассчитан на 30 минут урока и состоит из 5 модулей, в котором будут кратко рассмотрены следующие вопросы:

1. Понятие индустрии питания
2. Современные предприятия общественного питания
3. Современные профессии индустрии питания.
4. Глоссарий, по всем пройденным модулям, а так же кроссворд по терминам.
5. Контрольный тест, состоящий из 8 вопросов по изученным вопросам с автоматической оценкой.

Также после изучения в конце каждого модуля присутствуют тестовые вопросы для самопроверки без оценки.

В электронном учебнике будут также изучаться эти вопросы, только более подробно и уже в качестве дополнительного материала для самостоятельного изучения. В конце учебника присутствуют вопросы для самостоятельной проверки знаний.

Изучение в электронном курсе "Индустрия питания" этих подтем возможно, так как

материал более легок для восприятия школьниками при самостоятельном изучении и не требует дополнительной помощи в понимании со стороны учителя. Информация не объемная и подходит для вводного занятия.

В конце занятия учащимся будет продемонстрирован в качестве примера для дальнейшей самостоятельной работы лонгрид на тему "McDonald's и его развитие".

На втором занятии будут изучены следующие вопросы темы:

- современные промышленные способы обработки продуктов питания[5];
- промышленное оборудование;
- технологии тепловой обработки пищевых продуктов, классификация;
- контроль потребительских качеств пищи, основные определения и показатели качества контролируемых блюд [1].;
- бракеражная комиссия, ее цель на предприятии, обязанности и требования, предъявляемые к комиссии [4].

Так как эти вопросы объемные, они будут изучены кратко на уроке, с помощью презентации и сопровождающего материала, так же ученикам в виде раздаточного материала будут предоставлены схемы. После изучения, для закрепления нового материала, обучающимся предстоит выполнить интерактивные упражнения, а так же заполнить таблицу по видам промышленного оборудования.

Современный урок должен быть интересен, информационно насыщен, а материал понятен обучающимся. Для этого были разработаны конспекты уроков, в которых использовались современные ИТ-технологии, такие как лонгрид, электронный курс, электронный учебник и интерактивные задания, которые не только соединяли теоретические знания и практические умения обучающихся, но и способствуют формированию их мировоззрения в целом. Применение ЭОР на уроках технологии способствуют актуализации имеющихся знаний и вовлечение обучающихся в учебный процесс, повышает эффективность урока, и формируют дальнейшее самостоятельное развитие.

Список литературы:

1. Васюкова А.Т. Организация производства и управления качеством продукции в общественном питании. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2006. – 296 с.
2. Латыпова В. А. Анализ инструментов разработки электронных курсов // Молодой ученый [Электронный ресурс]. — 2011. — №10. Т.1. — С. 82-88. — Режим доступа: <https://moluch.ru/archive/33/3795/> (дата обращения: 02.06.2018).
3. Санатриева К.А., Федулова С.В. Использование электронного учебника в процессе

самостоятельного обучения по теме «Индустрия питания» /Концепция «Общества знаний» в современной науке: сборник статей Международной научно-практической конференции (3 июня 2018 г, г. Казань). - Уфа: ОМЕГА САЙНС, 2018. – 263 с. (с.204-206)

4. Смирнова И.Р. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания: учебное пособие. – Москва: Логос, 2014. — 151 с. 19.
5. Соколов А. Ю. и др. Оптимизация технологических и организационных процессов производства продукции индустрии питания: учебное пособие / А. Ю. Соколов, В. И. Борковой, Н. А. Акимова. - Москва: ФГБОУ ВО "РЭУ им. Г. В. Плеханова", 2017. - 116 с. 20.