

38. Масаев М.В. Чернобыль как символ в контексте постижения парадигмальных образов и символов эпох (философско – исторический аспект).// Культура народов Причерноморья. – 2005. – №57. – Т.2. – С.148 – 149.
39. Маркс К. Капитал. Критика политической экономии. Том первый.// Маркс К., Энгельс Ф., Соч., 2 – е изд. Т.23. – С.85.
40. Радаев В.В., Шкаратан О.И. Социальная стратификация. – М., 1995.
41. Павлова Е.В. Символ, его сущность и вариативность в ранних романах Г.Мелвилла.// Таврический экологический институт. Ученые записки. Выпуск 1. – Симферополь, 1999. – С.225 – 233.
42. Ишмуратов А.Т. Вступ до філософської логіки: Підручник для студентів та аспірантів гуманітарних спеціальностей вищих навчальних закладів. – К.: Абрис, 1997. – 350 с.
43. Смирнов В.А., Таванец П. В. О взаимоотношении символической логики и философии. – М.: Наука, 1974. – С.5 – 34.

Пальчук М.И.

КЛАССИФИКАЦИЯ ФОРМ И МЕТОДОВ ОРГАНИЗАЦИИ ПРАКТИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ В ВПУ КУЛИНАРНОГО ПРОФИЛЯ

Эффективность практического обучения в ВПУ является постоянной темой для исследований и апробации в условиях непрерывно меняющихся требований к профессиональному обучению, возникающих в процессе развития рыночных отношений в экономике. Качество образования, воспитание высококвалифицированного специалиста, способного адаптироваться в социуме и на рынке труда в условиях жесткой конкуренции становятся одним из основных факторов оптимизации использования трудового потенциала. Поэтому, кроме научных исследований в этой области, существует ряд документов, свидетельствующих о том значении, которое придает государство этому вопросу. Для классификации форм и методов организации практического обучения в ВПУ кулинарного профиля обратимся к Закону Украины «О профессионально-техническом образовании» [1]. В Статье 25 «Формы организации учебного процесса» указано, что профессионально-практическая подготовка проводится в учебных мастерских, на полигонах, на тренажерах, автодромах, трактородромах, в учебно-производственных подразделениях, учебных хозяйствах, а также на рабочих местах на производстве или в сфере услуг:

- урок производственного обучения в учебном заведении;
- урок производственного обучения на производстве или в сфере услуг;
- производственная практика на рабочих местах на производстве или в сфере услуг;
- преддипломная (предвыпускная) практика на производстве или в сфере услуг;
- другие формы профессиональной практической подготовки.

Профессионально-практическая подготовка учащихся, слушателей осуществляется в тесной связи с выпуском качественной продукции, предоставлением услуг, которые оплачиваются в соответствии с действующим законодательством [7, с. 279].

Весьма важная задача обучения – формирование активного, творческого отношения к выполняемой работе. При обучении учащихся практическому выполнению трудовых приемов и операций необходимо правильно сочетать педагогическое руководство и контроль со стороны мастера с постановкой учащимся ряда трудовых задач для самостоятельного решения, учатся подбирать и осуществлять необходимые, наиболее рациональные приемы работы, учитывая качество материала, технологические и другие требования к ее выполнению. Опыт показывает, что профессионально-трудовые навыки, полученные при самостоятельном решении учебных задач, достаточно гибки, разнообразны и находят широкое применение в практической деятельности.

Необходимым условием успешного формирования и совершенствования профессиональных умений и навыков, по мнению А.Г. Якубенко, является умение учащихся организовывать свой труд, рационально планировать работу и контролировать свои действия, т.е. осуществлять самоконтроль как за правильностью их выполнения, так и за качеством изготовленных изделий [9, с. 5, 19, 20, 24].

Характеризуя особенности определения структуры труда в современных условиях, А.Х. Шкляр выделяет шесть его форм [8, с. 7-8]. Во-первых, это количественное расширение труда, что означает объединение нескольких различных работ, выполнявшихся ранее различными сотрудниками, в новую расширенную трудовую задачу. Во-вторых, это качественное обогащение труда, которое связано с включением различных элементов труда в целостный трудовой процесс, дополнительное участие в подготовке работы, управлении, контроле за результатом труда. В-третьих, это смена рабочего места. При этом может допускаться и неизменность в содержании труда, но зато исключаются однообразие, монотонность. Работник при такой организации труда повышает свою профессиональную мобильность, а наниматель получает возможность более гибко использовать кадры при различного рода неполадках. В-четвертых, это групповой труд, связанный с выполнением группой рабочих каких-то взаимосвязанных задач. В-пятых, это разделение рабочего места, ситуация, в которой несколько работников, как бы делят между собой полное рабочее место, самостоятельно решая вопрос распределения времени. В-шестых, это условия труда, которые создаются путем приспособления условий труда к человеку, приспособлением человека к условиям труда, приспособлением человека к его социальному окружению [там же].

Важное значение имеют методы обучения при практической подготовке, т.е. это способы совместной деятельности преподавателя и студента, с помощью которых достигается приобретение обучаемыми практических знаний, умений и навыков, профессионального мастерства, вырабатываются навыки социального поведения, развиваются умственные и физические силы, творческие способности, а преподаватель углубляет теоретические знания, обогащает опыт. Методы производственного обучения классифицируют в зависимости от источника информации, на основе которой формируются знания и умения учащихся. В результате установившейся практики общие методы производственного обучения делятся на три основные группы: словесные, наглядные и практические. Фактически, методы обучения при практической подготовке не менее разнообразны, чем при теоретическом обучении, в частности, во внешних формах (рис. 1).

А.В. Скакун и И.Я. Лернер пришли к выводу, что за внешней формой словесного, наглядного или практического обучения прослеживается разный характер познавательной деятельности учащегося, поэтому различны способы организации и руководство этой деятельностью со стороны педагога. С учетом этого, исследователи выделяют такие методы [3; 173]:

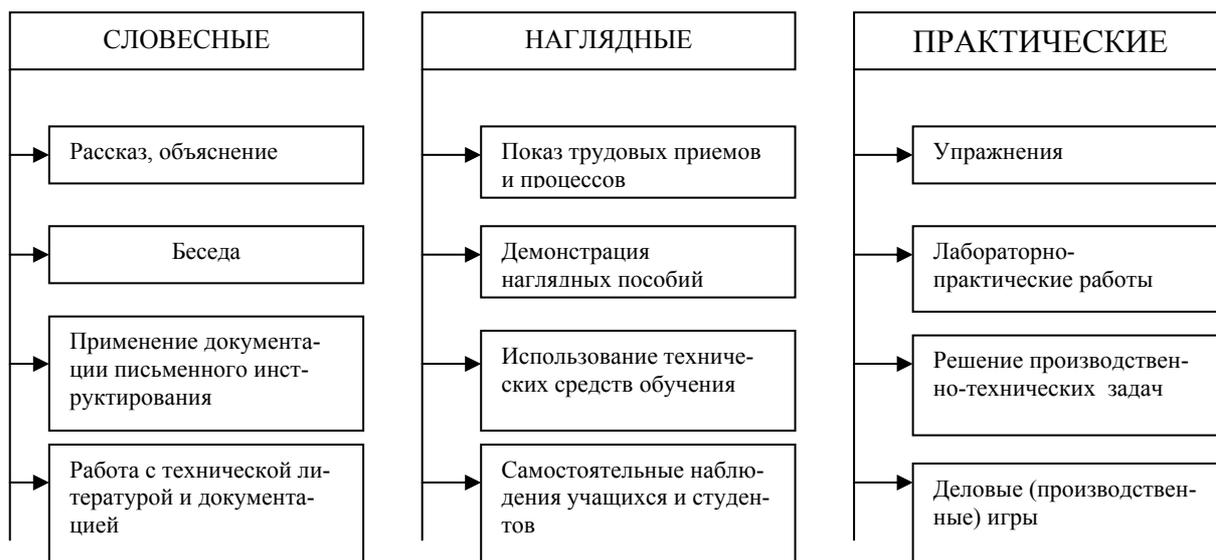


Рис. 1. Классификация методов производственного обучения

1) пояснительно-иллюстративный, или информационно-рецептивный: рассказ, лекция, пояснение, работа с учебником, демонстрация кино- и видеоматериалов, слайдов и т.д.;

2) репродуктивный – воспроизведение действий для использования знаний на практике, деятельность по алгоритму, программирование и т.д.;

3) проблемное изложение учебного материала;

4) частично-поисковый, или эвристический метод;

5) исследовательский метод, при котором познавательную задачу учащиеся решают самостоятельно.

В практической подготовке чаще наблюдаем сочетание разных методов, которые взаимосвязаны и дополняют друг друга.

Научить будущего квалифицированного рабочего младшего специалиста работать самостоятельно – главная цель обучения. Это высшая форма сознательной трудовой деятельности.

В учебном пособии под редакцией П.М. Олейника "Методика игровых занятий" [6] и в учебно-методическом пособии "Педагогическая книга мастера производственного обучения" под редакцией Н.Г. Ничкало [5] и других изданиях изложены классификации форм организации и методов обучения, которые также могут быть использованы в практической подготовке младших специалистов кулинарного профиля. Все методы практической подготовки условно делятся на четыре группы.

К организационным формам практического обучения принято относить способы организации студенческого коллектива для учебно-производственной деятельности, формы руководства этой деятельностью, а также структуру учебных занятий. Поскольку, как упоминалось выше, единой универсальной классификации форм практического обучения пока не существует, можно определить групповую и индивидуальную формы организации труда, разные формы обучения, руководства и итоговой проверки.

Групповая форма характеризуется тем, что все студенты одновременно выполняют работу на определенном участке производства, к примеру, полуфабрикатов, используя для этого одинаковое сырье, инвентарь, работая на одинаковом оборудовании, используя одинаковые технические средства и технологическую документацию. Такая форма организации практики создает благоприятные условия для коллективного инструктажа студентов, контроля за ходом занятия, взаимопомощи между студентами. Руководитель практики училища выступает в роли бригадира, например, кондитеров.

Недостатками групповой формы практики являются необходимость больших площадей, большого количества однотипных рабочих мест, инвентаря, технических средств, что не всегда возможно в условиях небольших ресторанов. К тому же в этом случае студенты слабо связаны со специалистами предприятия, что замедляет формирование профессиональной самостоятельности, усложняет организацию занятий со

студентами по изучению передового опыта.

Индивидуальная форма способствует более рациональному и продуктивному использованию времени, отведенного на отработку упражнений; появляется возможность наилучшим образом учитывать личные качества каждого студента, определять его знания, постоянно следить за охраной труда и процессом приобретения умений и навыков. Эта форма чаще всего используется при индивидуальном практическом обучении студентов кулинарного профиля, учитывая специфику организации предприятий отрасли.

Кроме названных выше форм и методов организации практических занятий, являющихся, по сути, общими для освоения любой профессии в процессе обучения в профессионально-техническом учебном заведении, организация практики студентов кулинарного профиля имеет ряд специфических признаков, для раскрытия которых обратимся к определению терминов «сфера услуг» и «рынок услуг». Трактовку этих терминов находим в работах ученых-экономистов Куценко В.И. и Остафийчука Я.В.: «Сфера услуг – совокупность отраслей и видов общественного труда, в котором вырабатывают потребительские ценности в виде полезного эффекта (неотделимого от конкретной трудовой деятельности) с целью удовлетворения материальных и духовных потребностей населения. В сферу услуг экономисты (в том числе официальная статистика) включают виды экономической деятельности, где создаются неэкономические блага в форме вещей (нематериально-вещевой потребительской ценности), а также продукты трудовой деятельности в форме услуги – личной потребительской ценности процесса труда», «Рынок услуг – совокупность экономических отношений по организации процесса купли-продажи услуг» [2, с. 328-341]. Эти определения свидетельствуют что, структура отрасли общественного питания или ресторанного бизнеса определяет особенности профессионального обучения и учебно-производственной практики.

В сфере услуг в настоящее время преобладают частные и средние предприятия. В основном такие предприятия принадлежат субъектам предпринимательской деятельности с частным или совместным капиталом. Это определяет относительно небольшой объем производства и, соответственно, небольшой коллектив, что, в свою очередь, создает условия, при которых студент-кулинар не всегда имеет возможность в полной мере проявить на практике полученные в училище знания и умения. В то же время, немало примеров, когда достаточно высокий профессиональный уровень и личные качества студента в условиях небольшого предприятия оказываются востребованными и адекватно оцененными, и он достаточно быстро получает возможность дальнейшего профессионального роста.

Наиболее крупными предприятиями сферы услуг в настоящее время остаются комбинаты общественного питания и различные санатории, дома отдыха, туристические комплексы. Эти предприятия относительно стабильны по сравнению с частными, коллектив работников питания в них достаточно многочисленный. Однако в большинстве случаев загрузка предприятий и учреждений, связанных с рекреационной сферой, сезонная и не обеспечивает круглогодичной занятости работников. В Украине существуют проблемы с трудоустройством специалистов. По результатам исследования занятости рабочей силы не по специальности работают около 40% выпускников. По мнению В.И. Куценко, «выпускники ПТУЗ, овладевшие практическими знаниями и достигшие общеобразовательного уровня должны играть важную роль в развитии малого и среднего бизнеса, а также формировании среднего класса [2, с. 126].

Учитывая эти факторы, а также ряд других (нестабильность экономики, особенно в сфере мелкого и среднего бизнеса, обстоятельства, влияющие на развитие курортной сферы и туризма, и т.д.), можно предположить, что подготовка специалиста кулинарной сферы имеет ряд специфических признаков.

Опираясь на основные принципы практического обучения, свойственные для всех отраслей, в организации практики студентов кулинарного профиля, возможно, следует акцентировать внимание на развитии индивидуального мастерства. Как уже отмечалось, выпускник кулинарного училища вряд ли попадет на крупный завод или фабрику, где существует стабильный рабочий коллектив с соответствующими социальными гарантиями. Более вероятна работа в каком-нибудь частном кафе, ресторане или небольшой пекарне. Кроме всего прочего, немаловажен и тот факт, что чаще всего сам специалист-кулинар практически сразу может определить качество своей работы и получить оценку со стороны потребителя его продукции – посетителя ресторана или покупателя в магазине кулинарии.

В условиях рыночной экономики для молодого специалиста важны не только профессиональные знания и умения, но и психологическая подготовка к будущей самостоятельной деятельности, направленная на совершенствование своего мастерства, заинтересованности в дальнейшем обучении. Немаловажную роль в производственной практике в данном случае сыграли бы и элементы правового воспитания учащихся, подготовка их в этом аспекте к работе на предприятиях разных форм собственности. В этих условиях неизмеримо возрастает значение научных исследований, ориентированных на разработку теории компьютеризации учебного процесса, учитывающей специфику производственного обучения и позволяющей достигать органического сочетания обучения с производительным трудом с использованием новой техники и новой информационной технологии в процессе подготовки кадров [4, с. 187].

Источники и литература:

1. Закон України „Про професійно–технічну освіту” від 10 лют. 1998 р. № 103: /95–ВР // Вісн. профосвіти. – 1998. – № 3. – С. 1–32.
2. Куценко В.И., Остафійчук Я.В. Трансформації соціальної сфери України: Регіональний аспект: Монографія / За ред. С.І. Дорогунцова. – К.: Оріяни, 2005. – 400 с.
3. Лернер И.Я. Дидактические основы методов обучения. – М.: Высшая школа. – 1981.– 186 с.

4. Мошкова И. Н., Малов С. Л. Психология производственного обучения. – М.: Высшая школа, 1990. – 207 с.
5. Ничкало Н.Г. Неперервна професійна освіта як філософська та педагогічна категорія // Неперервна професійна освіта: теорія і практика. – 2001. – Вип. 1. – С. 9–22.
6. Олейник В.В. Методологічні умови успішного забезпечення управління підвищення кваліфікації працівників профтехосвіти /В.В. Олейник// Управління національною освітою в умовах становлення і розвитку української державності: Матеріали Всеукр. наук.-практ. конф. (28–30 жовт. 1998 р.). – К., 1998. – С. 206–209.
7. Освіта України. Нормативно–правові документи. – К.: Міленіум, 2001. – 472 с.
8. Шкляр А.Х. Педагогическая система производственного обучения в условиях непрерывной многоуровневой подготовки.– Минск., 1997.– 235 с.
9. Якубенко А. Г. Пути совершенствования уроков производственного обучения. – М.: Высшая школа, 1977. – 148 с.

Стоян А.А.

ИСТОРИЯ ИССЛЕДОВАНИЯ ПЕРЕСЫПИ ДНЕСТРОВСКОГО ЛИМАНА НА ПОБЕРЕЖЬЕ ЧЕРНОГО МОРЯ

Целью данной работы является анализ информации о степени изученности пересыпи Днестровского лимана на побережье Черного моря. Это нужно для выявления стадий изученности, представлений о постепенности познания природы этой важной, с точки зрения хозяйственной деятельности, крупной береговой формы рельефа. *Основными задачами работы* являются: а) выявление причин, вызвавших научный и практический интерес; б) степень изученности пересыпи в веках; в) современное состояние изученности. Поскольку пересыпь активно застраивается, проложенные по ней дороги подвергаются эксплуатационному влиянию, требуются расчистки судоходных каналов в условиях влияния моря и Днестра, то тема статьи характеризуется важным *практическим значением*. Оценки и выводы различных авторов, с разных позиций изучавших пересыпь, различно освещавших ее состояние, установивших ее динамичность и параметры динамичности, могут повлиять на теорию прибрежно-морского морфогенеза. В этой связи данная работа имеет и определенное *теоретическое значение*. Тенденции изученности могут ориентировать на приоритеты исследований, результаты которых помогают оптимизировать природопользование. В этой связи данная работа является *актуальной*.

Материалы и методы исследований. Во время работы в научных экспедициях по изучению берега и подводного склона пересыпи Днестровского лимана и смежных с ней участков береговой зоны стал накапливаться необходимый фактический материал. Со временем оказалось, что степень изученности этой аккумулятивной формы повышается, но все же остается относительно низкой. Только с начала 60-х годов XX столетия активизировались исследования преимущественно на основе принципов и подходов научного береговедения [2, 3]. В основе фактического материала оказались опубликованные данные различных авторов, показывающие стадии и совершенствование географической изученности Днестровской пересыпи. В качестве основных методов применены: систематизация, ретроспективный, картографический, аналитический, аналогий, сравнительно-географический.

Систематизация и анализ фактического материала. Освоение Днестровского лимана человеком началось тысячелетия назад. Находки позднего палеолита свидетельствуют о том, что обитатели этих мест ловили рыбу, строили дома, занимались плаваниями по Днестру и по морю, торговали с соседями. В период колонизации Причерноморья греками (с VI-V веков до р.х.) лиманы привлекали как удобные гавани, затем – как объекты добычи соли и вылова рыбы. В XII-XIV вв. Днестровский лиман посещали генуэзцы, использовавшие для торговых целей славянский порт Белгород, где построили свои укрепления. Позже крепостью и другими береговыми населенными пунктами владели татары и молдаване, а затем, до начала XIX века – турки. Описания пересыпи и судоходных фарватеров в Цареградском и Очаковском гирлах содержались в генуэзских лоциях. С конца XVIII в. Днестровский лиман резко активизируется судоходство до порта Аккерман (Белгород-Днестровский) и в р. Днестр, начинают вестись регулярные инструментальные съемки берегов и дна Днестровского лимана, составляться карты.

Изучение Днестровского лимана и его пересыпи было начато известным французским натуралистом М. Гаюи, дожившим в 1828 г. в Петербургской Академии наук результаты исследования гидрологического и геологического режима лиманов Днестра и Днепра [2, 3]. Перед собой он ставил цель обнаружения лечебных ресурсов морского побережья Новороссии. Он рассматривал процессы образования и развития пересыпи лиманов, связывая их с работой волн и влиянием нагонов. Он активно использовал материалы гидрографических съемок и крупномасштабных карт. В 60-70 гг. XIX в. в восточной части Днестровской пересыпи на озере Каролина-Бугаз велась разработка соли, что требовало знаний о гидрохимии морских и лиманных вод.

В 1884 г. в трудах Харьковского общества естествоиспытателей была опубликована большая работа И.Ю. Крендовского [4], посвященная геологии и геоморфологии лиманов Чёрного моря. В этой работе значительно более подробно, чем в своё время у М. Гаюи, освещаются вопросы строения и происхождения аккумулятивных форм, отчленяющих лиманы от моря, – кос и пересыпей. И.Ю. Крендовский высказал ряд верных соображений о способе их образования и об источнике материала, слагающих аккумулятивные формы на берегах Черного моря. Он отметил, что днестровские плавни выдвинулись в лиман и их площадь