



В результате апробации подобных мероприятий в нашем педагогическом опыте мы наблюдали следующее.

Четвероклассникам достаточно сложно давалось обсуждение конкретных экономических понятий и нравственных качеств (товар, деньги, стоимость, бюджет, щедрость, накопительство, потребность и др.).

Самым удивительным для детей оказалось осознание того, сколько факторов должны учитывать родители при планировании семейного бюджета. Несмотря на то, что они часто посещают с родителями магазины, на самом деле дети даже и не подозревали, как много денег реально требуется на покупку разных товаров.

Достаточно интересным для них стали расчеты по самостоятельному планированию своего бюджета и определению ресурсов для экономики денежных средств, а также обсуждение проблемы нехватки денег на покупку товара.

Другим удачным примером педагогической работы в этом направлении может быть выполнение группового проекта, в ходе которого изучаются права и обязанности покупателя, прово-

дится анализ покупок, составляются списки покупок товаров и их цен, проводятся экскурсии в магазины и др.

В заключение можно сделать следующие выводы.

Развитие человека, и ребенка в частности, зависит от постоянно изменяющихся условий его взаимодействий с окружающим миром. Социальный опыт, который складывается в результате такого взаимодействия, обязательно отражает современные тенденции общественного развития, среди которых в том числе и влияние экономической социализации на жизненный успех человека.

Семья и школа как мощнейшие социальные институты могут стать надежными помощниками ребенку в процессе его экономической социализации. Для этого требуется осознание системы современных социальных отношений и построение на этой основе грамотного сопровождения социального становления личности младшего школьника. Причем данный возраст достаточно благоприятен для формирования многих экономических представлений и некоторого опыта экономической деятельности.

#### Список литературы

1. Прутченков А. Проблемы и противоречия формирования экономической культуры учащихся современной школы: стандарт экономического образования в общеобразовательных учреждениях / под ред. Н. М. Кондратенко. Самара : СИПКРО, 1996. С. 15–18.
2. Жилина Ж. А. Психическая регуляция экономической социализации детей старшего дошкольного возраста : автореф. дис. ... канд. псих. наук / Владимирский гос. пед. ун-т. Владимир, 2007. 20 с.
3. Бояринцева А. В. Психологические проблемы экономической социализации // Педагогика. 1994. № 4. С. 12–19.
4. Козлова Е. В. Психологические основы экономической социализации. Великий Новгород : НовГУ, 2004. 80 с.
5. Социология : энциклопедия / сост. А. А. Грицанов, В. Л. Абушенко, Г. М. Евелькин, Г. Н. Соколова, О. В. Терещенко. URL: <http://voluntary.ru/dictionary/568>
6. Бабицкая Т. В. Карманные деньги и экономическое поведение детей // Экономическая психология: актуальные теоретические и прикладные проблемы : материалы третьей международной научно-практической конференции, г. Иркутск, 26 июня 2002 г. / под общ. ред. проф. А. Д. Карнышева. Иркутск : Изд-во БГУ ЭП, 2002. С. 44–48.
7. Фенько А. Б. Дети и деньги: особенности экономической социализации // Вопросы психологии. 2000. № 2. С. 94–101.
8. Щедрина Е. В. Исследование экономических представлений у детей // Вопросы психологии. 1991. № 2. С. 157–164.
9. Козлова Е. В. Особенности осознания детьми роли денег, труда и их взаимосвязи // Начальная школа. 2000. № 1. С. 22–25.
10. Я и деньги // Молодежный психологический журнал. URL: <http://indi-go.net.ua/2010/07/15/test-ya-i-dengi.html>

© И. В. Комарова

#### Ссылка для цитирования:

Комарова И. В. Проблема экономической социализации младших школьников // Социально-гуманитарный вестник Прикаспия : научный журнал / Астраханский государственный архитектурно-строительный университет. Астрахань : ГАОУ АО ВО «АГАСУ», 2016. № 1 (4). С. 77–82.

УДК 51:371.31

## ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ НА УРОКАХ СПЕЦИАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН

*И. В. Аксютина, Е. А. Пшатова*

*Астраханский государственный архитектурно-строительный университет*

В статье как средство развития творческой активности обучающихся рассматривается организация самостоятельной работы на уроках специальных дисциплин обучающихся по программам подготовки среднего звена.

**Ключевые слова:** самостоятельная работа, учащиеся, специальные дисциплины.

## ORGANIZATION OF INDEPENDENT WORK IN THE COURSE OF PROFESSIONAL TRAINING

*I. V. Aksyutina, Y. A. Pshatova*

*Astrakhan State University of Architecture and Civil Engineering*

The paper sees organization of independent work in the course of professional training as a means of creative activity development. The target group is students enrolled in programs of vocational training.

**Key words:** independent work, students, professional courses.

С введением в образовательный процесс нового Государственного образовательного стандарта становится все более актуальной задача, связанная с организацией самостоятельной работы обучающихся. В связи с этим одним из основных принципов работы преподавателя является организация деятельности обучающихся, направленная на формирование не только знаний и умений по предмету, но также на развитие самостоятельности и творческой активности обучающихся.

В процессе обучения специальным дисциплинам задача преподавателя заключается не только в том, чтобы обеспечивать глубокие знания, которые предусмотрены учебной программой, но и в том, чтобы развивать активность мышления и самостоятельность обучающихся.

Самостоятельная работа необходима на уроках, в том числе и на уроках специальных дисциплин, так как она тренирует волю, воспитывает работоспособность, внимание, дисциплинирует обучающихся.

Все виды самостоятельной работы классифицируются по следующим признакам: по дидактической цели, по содержанию, по характеру учебной деятельности, по степени самостоятельности и элементу творчества обучающихся и т. д. [1].

Более подробно остановимся на классификации видов самостоятельной работы обучающихся по дидактической цели.

**1. Обучающие самостоятельные работы.** Их смысл заключается в том, чтобы обучающиеся самостоятельно выполняли задания, которые дает им преподаватель при объяснении нового материала. Цель самостоятельных работ обучающего характера – развить интерес к изучаемому материалу, привлечь каждого обучающегося к работе на уроке. При выполнении работ данного вида обучающемуся сразу видно, что ему непонятно, вследствие чего он может попросить объяснить именно эту часть материала дополнительно.

Обучающие самостоятельные работы необходимо проводить непосредственно объяснения нового материала и сразу проверять. Работам данного характера целесообразно отводить на уроке достаточно времени, так как их целью является не контроль, а обучение.

Если, работая самостоятельно, обучающийся продумывает факты, на основании которых излагается новый материал или решается задача,

то значительно повышается продуктивность его дальнейшей работы [2].

Проведение самостоятельной работы должно быть организовано так, чтобы она не только обеспечивала восприятие учебного материала по программе, но и способствовала всестороннему развитию обучающихся. Так, по теме «Механическая кулинарная обработка овощей» при объяснении нового материала на доске составляем технологические схемы обработки овощей ручным способом. После объяснения темы по технологии обработки овощей при помощи механического оборудования, где включаются дополнительные технологические операции, обучающимся предлагается самостоятельно составить схемы с учетом изменений алгоритма действий.

**2. Тренировочные самостоятельные работы.** К самостоятельным работам данного вида можно отнести задания, при выполнении которых обучающиеся учатся распознавать разнообразие объектов и их свойства. В процессе такой работы вырабатываются основные умения и навыки; тем самым создается база для дальнейшего изучения учебного материала. При выполнении самостоятельных работ тренировочного характера можно пользоваться учебником и записями в тетрадях, а в случае необходимости – обратиться за помощью к преподавателю. В таких условиях слабые обучающиеся легко включаются в работу и выполняют ее. Например, при изучении темы «Мучные кондитерские изделия» обучающиеся разгадывают кроссворды, составленные обучающимися предыдущего года обучения (рис. 1).

**3. Закрепляющие самостоятельные работы.** Они способствуют развитию логического мышления. Это самостоятельные работы по составлению инструкционно-технологических карт, технологических схем (построение алгоритма технологических операций при приготовлении блюд) и т. п. Например, после окончания изучения темы «Подготовка кондитерского сырья к производству» обучающимся было предложено составить тестовые задания из 8–12 вопросов. К каждому из вопросов нужно было подготовить по три ответа, один из которых будет правильным. Выполнение такого задания показывает прочность усвоения учебного материала. По результатам проверки заданий данного типа обучающийся определяет количество времени, которое необходимо, чтобы повторить и закрепить пройденную тему.

**По горизонтали:**

2. Важный пищевой продукт, бытовое название сахаразы.
4. Сахаристое изделие.
5. Хлебобулочное изделие, любимое французами.
6. Блюдо европейской и американской кухни.
8. Сладость из сахара или муки.
10. Булка и дополнительные ингредиенты на ней.
12. Сладкий пирог из яблок.
16. Кондитерское изделие из теста с кремом.
17. Пищевой коллоидный раствор.

**По вертикали:**

1. Сладкое блюдо русской кухни.
3. Сладкое кондитерское изделие.
5. Кухонное ремесло.
7. Десерт из заварного крема.
9. Мучное изделие русской и украинской кухни с творогом.
11. Слоеный торт с кремом.
13. Итальянский многослойный десерт.
14. Выпечка из теста.
15. Французский десерт из взбитых белков.

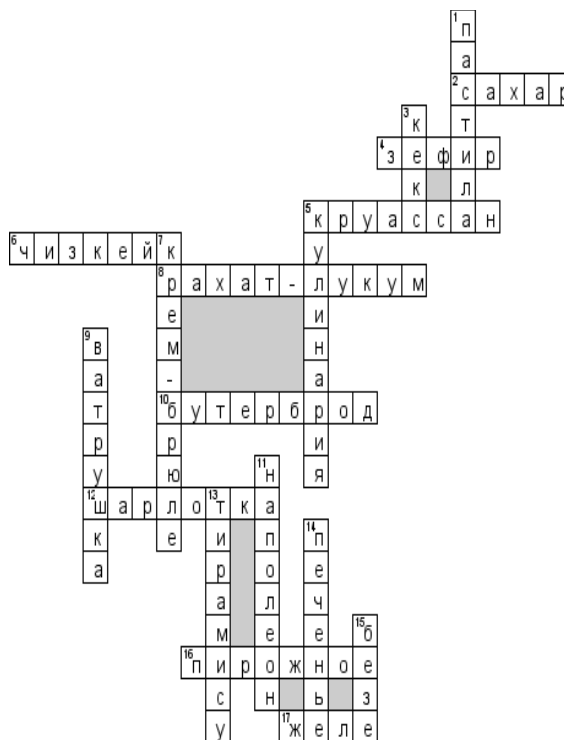


Рис. 1. Кроссворд – пример тренировочной самостоятельной работы

**4. Самостоятельные работы развивающего характера.** К таким работам можно отнести, например, составление докладов, подготовку к участию в олимпиадах, различных конференциях. Данные самостоятельные работы используются, например, при подготовке и проведении Недель кулинарии: обучающиеся самостоятельно подбирают материал для выпуска газеты о новинках в области кулинарии, делают презентации о людях, которые внесли большой вклад в развитие и популяризации сферы общественного питания.

**5. Творческие самостоятельные работы** предполагают достаточно высокий уровень самостоятельности. Работая над такими заданиями, обучающиеся выявляют для себя новые стороны уже имеющихся у них знаний, учатся применить эти знания в неожиданных, нестандартных ситуациях. В самостоятельные работы творческого характера включаются задания, при выполнении которых необходимо отыскать несколько способов решения [3]. Примером творческой самостоятельной работы может служить метод проектов. В его основе лежит способность развивать познавательные навыки, уметь самостоятельно применять накопленные знания и ориентироваться в информационной среде, а также развивать критическое мышление. Метод проектов – это решение какой-то проблемы, а следовательно, с одной стороны, необходимо использовать совокупность разнообразных методов и средств обучения, а с дру-

гой – интегрировать знания и умения из разнообразных сфер науки, техники, технологии, а также творческих областей.

**6. Контрольные самостоятельные работы.** Их главной функцией является функция контроля. При составлении контрольных работ необходимо, чтобы учитывались следующие условия: равноценность по содержанию и объему, направленность на отработку основных навыков решения, обеспечение достоверности проверки уровня знаний.

Приведем пример контрольного теста (часть теста) по теме «Блюда из мяса и сельскохозяйственной птицы»

**Задания:**

1. Назовите основные ткани мяса.
2. В каком цехе обрабатывают мясо?
3. Чем оборудуют цех для обработки мяса?
4. Расположите последовательно стадии кулинарной обработки мяса: а) обсушивание, б) обмывание, в) кулинарная разделка, г) размораживание, д) обвалка, е) сортировка мяса, ж) приготовление полуфабрикатов.
5. Назовите способы размораживания мяса. Укажите температуру и влажность воздуха при размораживании.
6. Для чего необходимо обсушивание мяса?
7. Как необходимо нарезать мясо?
8. Для чего необходимо отбивать мясо перед тепловой обработкой?
9. Перечислите, какие порционные полуфабрикаты вы знаете.



10. Какую форму имеет антрекот?
11. Выберите из предложенного списка те субпродукты, которые относятся к первой категории: а) сердце, б) рубцы, в) язык, г) ноги, д) печень, е) вымя говяжье, ж) легкие, з) почки, и) мозги.
12. Как производят обработку следующих субпродуктов: а) мозги, б) печень, в) языки?
13. Укажите, в какой последовательности производится механическая кулинарная обработка курицы: а) удаление шейки, б) промывание, в) опаливание, г) удаление ножек, д) приготовление полуфабрикатов, е) оттаивание, ж) потрошение, з) удаление головы.
14. Как необходимо производить опаливание птицы?
15. Как снимают филе?
16. Какие полуфабрикаты готовят из филе птицы?
17. Как приготовить котлетную массу из курицы?
18. Какие полуфабрикаты из котлетной массы курицы вы знаете?
19. Перечислите, какие отходы от птицы используют?
20. Какие требования предъявляют к тушкам куриц: а) внешний вид – ? б) цвет – ? в) запах – ? г) консистенция – ?
21. Для приготовления блюд из мяса применяют все виды тепловой обработки, и в зависимости от этого мясные блюда делят на: ...
22. Температура готовых мясных блюд при отпуске должна быть не ниже ...°С.
23. Сколько необходимо воды для варки 1 кг мяса: а) 1 л, б) 1–1,5 л, в) 2 л?
24. Потери при варке мяса составляют: а) 24–30 %, б) 38–40 %, в) 48–64 %.
25. Как определить готовность мяса?
26. Установите соответствие:

а) Грудинка фаршированная.	1) При отпуске укладывают на крутон из пшеничного хлеба, поливают мясным соком.
б) Бифштекс.	2) При отпуске кладут в баранчик, посыпают измельченной зеленью петрушки.
в) Бефстроганов.	3) При отпуске на порционное блюдо кладут жареный картофель, строганный хрен, рядом укладывают мясной полуфабрикат, поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло.
г) Жаркое по-домашнему.	4) Нарезают на порции и при отпуске проливают мясным соком.
д) Эскалоп из свинины.	5) Отпускают в горшочках.

27. Как отпускаю люля-кебаб?
28. Как приготовить макаронник с мясом?
29. С какими гарнирами можно подать печень по-строгановски?

30. Срок хранения панированных порционных мясных блюд: а) не более 30 минут, б) не более 2 часов, в) не более 6 часов.
31. От чего зависит способ тепловой обработки птицы?
32. Сколько составляют потери при варке птицы: а) 10 %, б) 25 %, в) 50 %?
33. Установите соответствие:

а) Цыплята табака.	1) Отпускают в баранчике, посыпают зеленью.
б) Птица по-столичному.	2) Отпускают в горшочках, в которых приготавливали, посыпают измельченной зеленью.
в) Птица, тушенная в соусе.	3) На него укладывают консервированные фрукты, прогретые в сиропе, и в момент подачи – охлажденное сливочное масло в виде цветка.
г) Утка по-домашнему.	4) Укладывают в центр, вокруг гарнир: помидоры, зеленый лук, разрезанный на части длиной 3–4 см, или репчатый, нарезанный кольцами, дольку лимона.

34. Как приготовить птицу, тушенную в соусе?
35. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: курица, хлеб пшеничный, яйца, масло сливочное.
36. Какие гарниры лучше подходят для жареных блюд из курицы: а) жареный картофель, б) картофельное пюре, в) зеленый горошек, г) отварной картофель, д) картофель фри?
37. Требования к качеству курицы отварной: а) цвет – ? б) консистенция – ? в) вкус – ? г) запах – ?
38. Срок хранения тушеных блюд из курицы: а) не более 6 часов, б) не более 30 минут, в) не более 2 часов.
39. Назовите положительные и отрицательные стороны тепловой обработки продуктов.
40. Установите соответствие:

а) Варка.	1) Нагревание продуктов в жарочном шкафу для доведения их до готовности с образованием поджаристой корочки.
б) Тушение.	2) Нагревание продуктов с жиром (или без него) до состояния, при котором на поверхности образуется поджаристая корочка за счет изменения органических веществ, содержащихся в продукте, и образования новых веществ.
в) Припускание.	3) Обжаривание продуктов при температуре 110–120 °С без образования поджаристой корочки.
г) Запекание.	4) Варка в небольшом количестве жидкости или собственном соке при закрытой крышке.
д) Жарка.	5) Припускание в бульоне или соусе предварительно обжаренных продуктов с добавлением специй и пряностей.
е) Брезирование.	б) Нагревание пищевых продуктов в жидкости до температуры 100 °С или в среде насыщенного водяного пара.
ж) Пассерование.	
з) Бланширование.	





	7) Припускание предварительно обжаренных продуктов с бульоном или соусом в жарочном шкафу. 8) Ошпаривание продуктов кипящей водой в течение 2–5 минут.
--	---

По организации самостоятельная работа может быть фронтальной, групповой, парной, индивидуальной.

При фронтальной самостоятельной работе учащиеся выполняют одно и то же задание. Например, при изучении технологии приготовления холодных блюд и закусок общие правила приготовления записываются в ходе лекции, а работа по изучению ассортимента блюд данной группы изучается самостоятельно по учебнику.

При организации групповой самостоятельной работы для выполнения задания обучающиеся разбиваются на небольшие группы. Такую форму работы мы применяем при проведении лабораторно-практических работ исследовательского характера. Так, при изучении темы «Потери при тепловой обработке продуктов» каждая из групп определяет потери при варке, жарке, запекании. Затем проводим сравнение результатов.

Парные самостоятельные работы можно устраивать, например, при проведении опытов,

выполнении различных построений, конструировании моделей. Работу в парах мы применяем при решении тестов-маршрутов. Первый обучающийся выполняет первую операцию в способе действия – он исполнитель, второй обучающийся его в это время контролирует (слушает, осмысливает, советует, задает вопросы). Затем обучающиеся меняются местами. Таким образом, получается, что они по очереди работают в двух позициях (исполнителя и контролера). По окончании проведенной работы, каждый оценивает себя, затем его оценивает напарник. Во время подведения итогов, разбираются ошибки и вырабатываются пути их исправления.

Организация индивидуальных самостоятельных работ подразумевает выполнение каждым обучающимся отдельного задания. Примером может служить участие в конкурсах «Лучший по профессии», где весь процесс построен на индивидуальной самостоятельной подготовке.

При систематической организации самостоятельной работы на уроках и сочетании ее с разнообразными видами домашней работы по учебному предмету у обучающихся вырабатываются устойчивые навыки самостоятельной работы [4].

#### Список литературы

1. Андреев В. И. Педагогика: Учебный курс для творческого саморазвития. 2-е изд. Казань : Центр инновационных технологий, 2009.
2. Пидкасистый П. И., Коротяев В. И. Самостоятельная деятельность учащихся в обучении: Единство и особенности овладения учащимися знаниями и методами самостоятельной познавательной деятельности : учеб. пособие. М. : Изд-во МГПИ, 2010.
3. Аксютин И. В., Шуклина Ю. А. Организация самостоятельной работы учащихся при обучении математике // Энергоресурсосберегающие технологии: Наука. Образование. Бизнес. Производство : материалы V Международной научно-практической конференции. Астрахань : АИСИ, 2011. С. 305–309.
4. Аксютин И. В. Самостоятельная работа как средство вовлечения учащихся в творческую деятельность // Известия Волгоградского государственного технического университета : межвузовский сборник научных статей № 7 (167). Волгоград, 2015. (Сер. «Проблемы социально-гуманитарного знания». Вып. 21). С. 124–127.

© И. В. Аксютин, Е. А. Пшатова

#### Ссылка для цитирования:

Аксютин И. В., Пшатова Е. А. Организация самостоятельной работы на уроках специальных дисциплин // Социально-гуманитарный вестник Прикаспия : научный журнал / Астраханский государственный архитектурно-строительный университет. Астрахань : ГАОУ АО ВО «АГАСУ», 2016. № 1 (4). С. 82–86.

УДК 374.1

## НАУЧНО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР КАК ФОРМА НЕПРЕРЫВНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Л. М. Сухарева, А. Б. Кулакова, Н. Н. Дурягина

Институт социально-экономического развития территорий РАН (г. Вологда)

Данная статья посвящена описанию реализации системы непрерывного образования в сфере экономики. В ней обоснована актуальность рассматриваемого вопроса, а также его значимость для социально-экономического развития региона.

Раскрыта взаимосвязь между уровнями образования, которая обеспечивает преемственность экономического образования и находит свое отражение в деятельности Научно-образовательного центра экономики и информационных технологий, созданного на базе Института социально-экономического развития территорий Российской академии наук.

Научно-образовательный центр экономики и информационных технологий ИСЭРТ РАН осуществляет непрерывное экономическое образование школьников и обучение аспирантов. В рамках его деятельности реализуется система мероприятий, ориентированных на создание условий для организации целевой подготовки научных кадров по цепочке «школа – вуз – аспирантура».

Система непрерывного образования направлена на развитие качественно нового уровня интеллектуального капитала в сфере экономики, политики, образования, науки и культуры – подготовку интеллектуальной элиты. Изложена сущность данной работы со школьниками, студентами и аспирантами.