**ПРИМЕНЕНИЕ СОВРЕМЕННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ НА ПРИМЕРЕ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»**

Ю.Ю. Денисович, канд.техн.наук, доцент

*ФГБОУ ВО «Дальневосточный государственный аграрный университет», Россия*

Качественная подготовка обучающихся, является одним из приоритетных направлений учебных заведений, в том числе заведений высшего образования.

Требования современного работодателя к выпускнику ВУЗа строятся не только на высоком уровне теоретической подготовки обучающихся, но и на овладении ими практических умений и навыков максимально приближенных к условиям производства. В связи с вышеизложенным, актуальным является применение современных методов и методик проведения учебных занятий.

В ФГБОУ ВО «Дальневосточный ГАУ» уделяется большое внимание качеству образовательного процесса, что подтверждается рядом локальных нормативных актов образовательной организации [4].

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» разработана на основе компетентностно-ориентированного и студент- центрированного подходов.

Подготовка обучающихся Дальневосточного ГАУ направлена на потребности регионального рынка труда, мнение работодателей, результаты научных достижений, учитывает традиции Университета. Немаловажная роль отводится учету личностных особенностей, предпочтений и потребностей обучающихся, делается акцент на самостоятельную деятельность и повышение личной ответственности за результаты обучения.

Обучение, направленное на студента, помогает в повышении качества высшего образования [2, с. 97-100].

Немаловажным, на наш взгляд, является не только построение модели «обучающийся – преподаватель», но и работа студентов группами, которая позволяет им взаимодействовать, сотрудничать и общаться друг с другом.

Таким образом, сочетание нескольких подходов, моделей и методов обучения, по нашему мнению будет способствовать повышению качества проведения учебных занятий.

Цель исследования – разработка методики и проведение учебного занятия (лабораторной работы) по дисциплине «Физиология, санитария и гигиена питания» у обучающихся направления 19.03.04 с применением активных и интерактивных методов обучения.

Задачи исследования:

1. Представить общую характеристику и содержание дисциплины.
2. Разработать методику проведения учебного занятия (лабораторной работы).
3. Провести учебное занятие.
4. Оценить эффективность применения активных и интерактивных методов обучения при проведении учебного занятия.

Дисциплина «Физиология, санитария и гигиена питания» включена в обязательную часть учебного плана и реализуется в 3 и 4 семестрах 2 курса. Рабочей программой дисциплины предусмотрено разделение учебного курса на два раздела: «Физиология питания» и «Санитария и гигиена питания».

Раздел «Санитария и гигиена питания» включает аудиторные занятия (контактную работу) и самостоятельную работу обучающихся. Аудиторные занятия, в свою очередь, включают: лекции, практические занятия и лабораторные работы. Самостоятельная работа обучающихся предполагает следующие виды работы: самостоятельное изучение отдельных тем, подготовку к тестированию, к коллоквиуму, к лабораторной работе и др.

В структуру раздела «Санитария и гигиена питания» включены укрупнённые темы: «Основные понятия в области санитарии и гигиены. Санитарный надзор и контроль», «Санитарно-гигиенические требования к благоустройству, проектированию и содержанию предприятий общественного питания», «Кишечные инфекции и пищевые отравления», «Оценка показателей санитарного состояния предприятия, и санитарная экспертиза качества продуктов питания».

В соответствии с требованиями нормативных документов, в том числе требованиями ФГОС по направлению подготовки 19.03.04 и профессионального стандарта нами был разработан перечень планируемых результатов обучения по дисциплине. Данные представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Перечень планируемых результатов обучения

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код и наименование  компетенции | Индикаторы достижения компетенций | Планируемые результаты обучения (отличительные признаки) |
| ПК-2 Способен управлять качеством и безопасностью производимой продукции и предоставляемых услуг | ИД-1ПК-2  Знает правила производственной сани­тарии, санитарно- гигиенические требования к размещению и содержанию предприятий общественного питания; личной гигиене и состоянию здоровья персонала | **Знает**  ИД-1пк-2 РО-1 содержание нормативных документов в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; функции и структуру органов санитарно-эпидемиологического надзора и контроля |
| ИД-1пк-2 РО-2 основные факторы окружающей среды и их влияние на здоровье человека |
| ИД-1пк-2 РО-3 санитарно-гигиенические требования к благоустройству, проектированию и содержанию предприятий общественного питания, к личной гигиене персонала |
| ИД-1пк-2 РО-4 классификацию и признаки кишечных инфекций, пищевых отравлений и гельминтозов, меры их предупреждения и профилактики |
| **Умеет**  ИД-1пк-2 РО-5 проводить оценку показателей санитарного состояния предприятия общественного питания  ИД-1пк-2 РО-6 проводить санитарно-эпидемиологическую оценку продуктов питания |

В соответствии с поставленными задачами, была разработана методика проведения учебного занятия (лабораторной работы), которая включала следующие элементы: повторение теоретического материала по теме работы, в том числе требований нормативно-технических документов, непосредственное выполнение лабораторной работы и оценка результатов.

Действующими СанПиН регламентируются требования по соблюдению правил личной гигиены работниками предприятий питания, в частности, периодического мытья рук теплой водой с мылом [5]. Для дополнительной обработки рук возможно применение кожных антисептиков. В отдельных случаях может потребоваться дезинфекция рук с использованием растворов, содержащих активный хлор. Контроль правильности обработки рук персонала заключается в определении активного хлора на поверхности кожи рук посредством применения йодкрахмальной пробы. Контрольное тестирование рук проводится после их обработки дезинфицирующими растворами. Йодкрахмальная проба при тестировании рук должна быть положительной, т.е. должна обнаружить наличие остаточного активного хлора на руках после их обработки [1, с.32-33].

Основным оборудованием при проведении лабораторной работы послужила санитарно-пищевая экспресс-лаборатория (СПЭЛ), состоящая из двух модулей: «Контроль столового инвентаря» и «Контроль качества продуктов питания». СПЭЛ является разработкой научно-производственного объединения ЗАО «Крисмас +».

Экспресс-лаборатория позволяет выполнять исследования качественными (сигнальными) и полуколичественными методами с использованием унифицированных капельных экспресс-методов, а также методов на основе тест-систем и тест-комплектов [3, с.34].

Внешний вид экспресс-лаборатории представлен на рисунке 1.



Рисунок 1 – Экспресс-лаборатория «Контроль столового инвентаря»

Лабораторная работа на тему: «Контроль правильности обработки рук работников предприятия общественного питания» рассчитана на 4 учебных часа.

На этапе подготовки к лабораторной работе обучающиеся совместно с преподавателем повторили основной теоретический материал, требования безопасности при работе с экспресс-лабораторией, определили цель и задачи учебного занятия, обсудили последовательность и методику выполнения лабораторной работы.

На первом этапе выполнения работы перед обучающимися стояла задача – приготовить йодокрахмальный реагент. Реагенты, посуда и принадлежности входили в состав портативной экспресс-лаборатории. При приготовлении йодокрахмального реагента руководствовались методикой, рекомендованной ЗАО «Крисмас +» [3, с.72-73].

Далее обучающиеся были разделены на подгруппы по 5 человек в каждой. На данном этапе проведения лабораторной работы перед обучающимися стояла следующая задача – проконтролировать правильность обработки рук. В роли персонала предприятия общественного питания выступили обучающиеся. Перед проведением исследования их руки были обработаны раствором, содержащим активный хлор.

Методика проведения исследования: протрите межпальцевое пространство руки ватной палочкой или ватным тампоном, смоченным йодокрахмальным реагентом. Затем оцените результат: если руки обработаны хлорсодержащим раствором должным образом, то ватный тампон и кожа руки в месте приложения тампона приобретает коричнево-синюю окраску (проба положительная). В случае отрицательной пробы обработку рук следует повторить.

Следует отметить, что данное тестирование не оказывает какого-либо отрицательного влияния на кожу и состояние здоровья тестируемого.

После проведения исследования все обучающиеся промыли руки теплой водой (температура 40-50оС) с мылом и ополоснули чистой проточной водой.

На завершающем этапе проведения лабораторной работы, обучающиеся совместно с преподавателем оценили результаты и подвели итоги. Все, без исключения, обучающиеся отметили, что учебное занятие вызвало у них большой интерес. Использование в работе современного портативного экспресс-оборудования позволило им лучше освоить теоретический материал и приобрести практические навыки по проведению оценки показателей санитарного состояния предприятия общественного питания.

Таким образом, резюмируя вышеизложенное, можно сделать вывод о том, что при проведении учебного занятия применялись различные образовательные технологии: активные и интерактивные. Сочетание различных методик позволило вызвать интерес у обучающихся и существенно повысить качество проведения учебного занятия.

**Список использованной литературы**

1. Гунькова, П.И. Основы санитарно-гигиенического контроля в пищевой промышленности / П.И. Гунькова, Л.В. Красникова // учеб.-метод. пособие. – СПб.: Университет ИТМО, 2016. – 97 с.
2. Кисель, О.В. Преимущества применения студент-центрированного подхода в высшей школе / О.В. Кисель, А.И. Дубских, А.В. Бутова // Балтийский гуманитарный журнал. – 2020. – Т.9. № 4 (33). – С. 97 – 100.
3. Муравьев, А.Г. Руководство по санитарно-пищевому анализу с применением портативного оборудования / А.Г. Муравьев, И.А. Филаткина // СПб: «Крисмас+», 2020. – 240 с.
4. Дальневосточный государственный аграрный университет: [сайт]. URL: https://dalgau.ru/sveden/document/(дата обращения: 17.02.2023).
5. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» // Официальный – портал правовой информации: [сайт]. - URL: http://publication.pravo.gov.ru (дата обращения: 16.02.2023).