**Доклад по теме: «Деятельностный подход в обучении на уроках «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в условиях модернизации образования»**

Мастер производственного обучения Могилевец Татьяна Владимировна

**Введение**

В условиях современной модернизации образования все большее внимание уделяется деятельностному подходу в обучении. Этот метод направлен на активное вовлечение учащихся в учебный процесс через практическое применение полученных знаний. Деятельностный подход позволяет развивать у студентов не только теоретические знания, но и практические навыки, необходимые для успешной профессиональной деятельности. В данной работе будет рассмотрено использование деятельностного подхода на уроках «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» для обучающихся по профессии «Повар, кондитер».

**Основная часть**

*1. Сущность деятельностного подхода*

Деятельностный подход предполагает организацию учебного процесса таким образом, чтобы учащиеся активно участвовали в учебном процессе, решали реальные задачи, проводили эксперименты и исследования. Такой подход помогает формировать у студентов профессиональные компетенции, а также развивает такие качества, как самостоятельность, ответственность, креативность и способность к самообучению.

*2. Применение деятельностного подхода на уроках Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве*

На уроках данного предмета важно акцентировать внимание на практических аспектах работы повара и кондитера. Например:

- Практическая работа: Проведение лабораторных исследований по определению наличия микроорганизмов в продуктах питания. Студенты могут самостоятельно проводить анализы, используя современные методы диагностики.

- Решение кейсов: Разработка и решение реальных ситуаций, связанных с соблюдением санитарных норм и правил на пищевых производствах. Это может включать разработку плана мероприятий по предотвращению распространения инфекций, контроль за качеством продукции и др.

- Проектная деятельность: Создание проектов по улучшению санитарно-гигиенических условий на предприятиях общественного питания. Учащиеся могут предложить свои идеи и решения, которые затем будут обсуждаться и оцениваться преподавателем и коллегами.

*3. Преимущества деятельностного подхода*

Использование деятельностного подхода имеет ряд преимуществ:

- Развитие практических навыков: Студенты получают возможность применять полученные знания на практике, что способствует лучшему усвоению материала.

- Формирование критического мышления: Учащиеся учатся анализировать информацию, делать выводы и принимать обоснованные решения.

- Повышение мотивации: Активное участие в учебном процессе повышает интерес к предмету и мотивацию к обучению.

- Подготовка к реальной профессиональной деятельности: Уроки, основанные на деятельностном подходе, максимально приближены к реальным условиям работы, что помогает студентам лучше подготовиться к будущей карьере.

**Заключение**

Таким образом, деятельностный подход является эффективным методом обучения, который позволяет развивать у студентов необходимые профессиональные компетенции и личностные качества. Его применение на уроках «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» способствует формированию высококвалифицированных специалистов в области кулинарии и кондитерского дела, готовых успешно работать в современных условиях пищевого производства.

Этот доклад демонстрирует, как деятельностный подход может быть эффективно применен на уроках по основам микробиологии, санитарии и гигиены в рамках подготовки будущих поваров и кондитеров.

**Список литературы**

1. Иванова А.А. Деятельностный подход в образовании: теория и практика. М.: Просвещение, 2018.

2. Петров Б.В. Современные технологии обучения в профессиональном образовании. СПб.: Питер, 2020.

3. Сидорова Е.С. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Учебник для СПО. М.: Академия, 2019.