

Корчак Е. В.

МЕТОДИКА РАЗВИТИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНО-НРАВСТВЕННЫХ КАЧЕСТВ СТУДЕНТОВ-МЕДИКОВ ЧЕРЕЗ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Адрес статьи: www.gramota.net/materials/1/2008/4-1/42.html

Статья опубликована в авторской редакции и отражает точку зрения автора(ов) по рассматриваемому вопросу.

Источник

Альманах современной науки и образования

Тамбов: Грамота, 2008. № 4 (11): в 2-х ч. Ч. I. С. 95-98. ISSN 1993-5552.

Адрес журнала: www.gramota.net/editions/1.html

Содержание данного номера журнала: www.gramota.net/materials/1/2008/4-1/

© Издательство "Грамота"

Информация о возможности публикации статей в журнале размещена на Интернет сайте издательства: www.gramota.net

Вопросы, связанные с публикациями научных материалов, редакция просит направлять на адрес: almanac@gramota.net

Закрепить материал можно с помощью контрольных и проблемных вопросов; заданий для самостоятельной работы и дидактических тестов для контроля и самоконтроля. Специфика заданий для самостоятельной работы определяется сложностью тем курса. Ниже приведена формулировка задания по теме «Основные методы прогнозирования».

«Найдите в литературе определения методов прогнозирования, сравните их характеристики. Сформулируйте рекомендации по использованию какого-либо метода в практике ДОУ».

Кроме того, не маловажную роль в преподавании курса по выбору принадлежит выбору методам обучения. На наш взгляд, наиболее эффективными методами для курса «Основы прогностической деятельности в ДОУ» будут следующие: *метод конкретных ситуаций (кейс - метод)*, который готовит студентов к решению типовых задач профессиональной деятельности; *имитационно - моделирующий метод*, который позволяет студенту включиться в индивидуальную или коллективную квазипрофессиональную деятельность; *рефлексивный тренинг* - метод, который предполагает активность студентов, обратную связь с преподавателем и способствует формированию практических умений. Развитию прогностического мышления студентов способствует также *проблемная лекция*.

Таким образом, разработка учебно-методического комплекса курса по прогнозированию является важным условием структурирования содержания подготовки студентов к прогностической деятельности в ДОУ, поскольку позволяет придать содержанию профессионального образования направленность на формирование прогностической компетентности.

Список использованной литературы

1. Абасов З. А. Формирование прогностических способностей у учителей / З. А. Абасов // Образование в современной школе. - 2004. - № 6. - С. 50 - 55.
2. Колесникова И. А. Педагогическое проектирование: Учебное пособие для высших учебных заведений / И. А. Колесникова, М. П. Горчакова-Сибирская / Под ред. И. А. Колесниковой. - М.: Академия, 2005. - 288 с.
3. Кутьев В. О. Педагогическая прогностика: научные подходы и мифы / В. О. Кутьев // Педагогика. - 1995. - № 3. - С. 7-14.
4. Осипова Н. Н. Подготовка учителей начальных классов к прогностической деятельности в обучении математике младших школьников: Дис. ... канд. пед. наук / Н. Н. Осипова. - Пенза, 2000. - 150 с.
5. Присяжная А. Ф. Прогностическая компетентность преподавателей и обучаемых / А. Ф. Присяжная // Педагогика. - 2005. - № 5. - С. 71-78.
6. Рождественский А. В. Прогнозирование в области образования как научно-педагогическая проблема: Дис. ... канд. пед. наук / А. В. Рождественский. - М., 2005. - 200 с.
7. Яковлева Н. О. Проектирование как педагогический феномен / Н. О. Яковлева // Педагогика. - 2002. - № 6. - С. 8 - 14.

МЕТОДИКА РАЗВИТИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНО-НРАВСТВЕННЫХ КАЧЕСТВ СТУДЕНТОВ-МЕДИКОВ ЧЕРЕЗ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Корчак Е. В.

ГОУ СПО «Ижевский медицинский колледж им. Героя Советского Союза Ф. А. Пушиной
Министерства здравоохранения Удмуртской Республики»

Е. А. Климов [2] связывает успех трудовой деятельности с взаимным соответствием человека и работы. Любая профессиональная деятельность предъявляет требования к соответствующей профессиональной компетентности и личностным качествам специалиста. К профессиональной компетентности относят профессиональные знания, умения и навыки, опыт практической деятельности, положительное отношение к своей деятельности. К личностным качествам можно отнести так называемые природные (врожденные) особенности: темперамент, характер и др., нравственно - этические качества, способность к самосовершенствованию и саморазвитию. К нравственно-этическим качествам медицинского работника относят в первую очередь такие качества как доброта, душевная чуткость, милосердие, эмпатия, толерантность, сопереживание, гуманность.

Таким образом, при овладении каким-либо видом деятельности профессиональные качества становятся личностными, а личностные качества реализуются в профессии [2].

Проведенные нами исследования показали, что 48% студентов на этапе выбора профессии даже не задумывались о взаимосвязи своих личностных качеств с профессиональной деятельностью. Поэтому предсказуемыми оказались и результаты диагностики нравственных качеств респондентов- эмпатии и рефлексии. Диагностика уровня эмпатии не выявила ни у одного студента высокого уровня развития этого качества, 11,1% имеет средний уровень эмпатии, 55,6% - заниженный и 33,3% очень низкий.

Диагностика уровня индивидуальной меры рефлексивности показала аналогичные результаты: 48,2% респондентов имеют средний уровень рефлексивности и 51,8% - низкий.

В процессе обучения профессиональные и личностные качества формируются в аудиторное время с использованием потенциала учебных дисциплин и во внеаудиторное время. Причем формирование этих качеств возможно не только на клинических, но и общепрофессиональных и общеобразовательных дисциплинах.

Государственный образовательный стандарт требует от выпускника в области информатики умений применять в профессиональной деятельности компьютерные методы сбора, хранения и обработки информации, навыков работы с ЭВМ. Учебная программа предусматривает работу в текстовых редакторах, с электронными таблицами, презентационными пакетами, в сети Интернет, с программами медицинского назначения.

Организация аудиторной и внеаудиторной деятельности студентов позволяет выполнить требования государственного образовательного стандарта в области информатики и создать условия для формирования профессионально-важных нравственных качеств медицинского работника. Нами разработана структурно-содержательная программа развития профессионально нравственных качеств студентов - будущих медиков, включающая задания, способствующие развитию данных качеств. Реализация данной программы позволила повысить уровень эмпатии и рефлексии студентов. Контрольные срезы показали, что уровень рефлексии и эмпатии повысился. У 11,1% студентов выявлен высокий уровень рефлексии, у 77,7% средний и у 11,1% остался низкий. Диагностика уровня эмпатии показала следующие результаты: высокий уровень имеют 3,7%, средний - 51,9%, заниженный - 40,7%, и очень низкий уровень остался у 3,7% студентов, участвующих в эксперименте.

Так, одно из занятий посвящено составлению меню диетического и лечебного питания для конкретных людей (родственников, знакомых, друзей и для себя лично). Суточное меню должно быть составлено с учетом имеющегося заболевания и возможности получения необходимых для организма основных питательных веществ - жиров, белков и углеводов. Студенты разрабатывают памятки по лечебному и диетическому питанию. Методика такого занятия приведена в данной статье.

Тема: "Электронные таблицы MS Excel. Расчет суточного лечебно-профилактического рациона питания с учетом норм".

Вид занятия: практическое занятие с элементами объяснения материала и выполнением практических упражнений на компьютере".

Цель: формирование рефлексии, здорового образа жизни, нравственного отношения к окружающим, эмпатии, клинического мышления через решение практических задач с использованием информационных технологий.

Задачи занятия:

Учебные:

1. проконтролировать знания и умения студентов по основным принципам работы в электронных таблицах (ЭТ);
2. расширить, углубить и закрепить знания и умения студентов по выполнению расчетных операций с использованием ЭТ;
3. сформировать умения по вводу данных, проведению расчетных операций;
4. сформировать умения по связи и внедрению объектов.

Развивающие:

1. побудить студентов к восприятию нового материала с целью дальнейшего использования полученных знаний в профессиональной деятельности;
2. сформировать стремление к постоянному пополнению, углублению и повышению знаний;
3. развить умение мыслить, анализировать и обобщать.

Воспитательные:

1. способствовать развитию профессионально-важных качеств будущего медицинского работника через создание реальных ситуаций сопереживания;
2. продолжить формирование информационной культуры, компьютерной грамотности;
3. способствовать повышению культуры труда с помощью персонального компьютера;
4. формировать естественно-научное мировоззрение путем демонстрации возможностей компьютеров для решения профессиональных задач.

Методические:

1. продемонстрировать применение персонального компьютера для решения профессиональных задач;
2. продолжить формирование методических материалов по учебной дисциплине;
3. продолжить внедрение в учебный процесс межпредметных связей.

Структура урока:

I. Вводная часть:

1. постановка цели занятия;
2. мотивация к занятию.

II. Основная часть:

1. объяснение нового материала;
2. самостоятельная работа студентов.

III. Заключительная часть: подведение итогов занятия.

Более подробно представлена самостоятельная работа студентов на уроке.

Самостоятельная работа студентов.

Студенты выполняют задание с использованием учебного пособия, в котором приведен алгоритм выполнения задания.

1. Запускаем электронные таблицы MS Excel.
2. Заполняем шапку таблицы:

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
	Продукты	Масса	Белки в 100 гр.	Жиры в 100 гр.	Углеводы в 100 гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность

3. Заполняем столбцы A и B (продукты и их масса) с учетом составленного дома лечебно-профилактического меню.

4. Заполняем столбцы C, D, E справочными данными.

5. Заполняем столбцы F, G, H строки 2 согласно приведенным ниже формулам для первого продукта.

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
	Продукты	Масса	Белки в 100 гр.	Жиры в 100 гр.	Углеводы в 100 гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энергет. ценность
	Хлеб	50	7	1	45	=C2*B2/100	=D2*B2/100	=E2*B2/100	

6. Заполняем столбцы F, G, H остальных строк используя маркер автозаполнения.

В результате данной операции получим примерно такую таблицу:

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
1	Продукты	Масса	Белки в 100 гр.	Жиры в 100 гр.	Углеводы в 100 гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энергет. ценность
2	Хлеб	50	7	1	45	=C2*B2/100	=D2*B2/100	=E2*B2/100	
3	...	...	..	...	...	=C3*B3/100	=D3*B3/100	=E3*B3/100	
..	...	..	...	...	...	...	...	...	
n	...	...	...	...	...	=CN*BN/100	=DN*Bn/100	=EN*BN/100	

Примечание: n- номер строки с последним продуктом (зависит от количества продуктов вашего суточного меню, составленного дома).

7. В последней строке в столбцах F, G, H подсчитываем количество белков, жиров и углеводов каждого из продуктов:

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
	Итого					=СУММ(F2:FN)	=СУММ(G2:GN)	=СУММ(H2:HN)	

8. Для подсчета энергетической ценности каждого из продуктов и составленного меню в целом исходим из специальных исследований, которые показали, что при распаде 1 гр. белков или углеводов образуется около 4 кКал. Энергетическая ценность 1 гр. жиров составляет 9,1 кКал.

Таким образом, в столбце I подсчитываем энергетическую ценность каждого из продуктов. (*Совет: подсчитайте энергетическую ценность первого продукта, а для остальных продуктов используйте маркер автозаполнения*). На пересечении строки "Итого" со столбцом I подсчитываем энергетическую ценность всего суточного рациона по приведенным ниже формулам:

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
1	Продукты	Масса	Белки в 100 гр.	Жиры в 100 гр.	Углеводы в 100 гр.	Белки	Жиры	Углеводы	Энергет. ценность
2	Хлеб	50	7	1	45	3,5	0,5	22,5	=4*(F2+H2)+9,1*G2
3	...	...	..	...	...	...	...	...	=4*(F3+H3)+9,1*G3
..	...	..	...	...	...	...	...	...	
n	...	...	...	...	...	...	...	...	=4*(FN+HN)+9,1*GN
	Итого					...	...	...	=СУММ(I2:IN)

9. Сравниваем полученные результаты со справочными данными необходимого суточного количества питательных веществ и энергетической ценности при данном заболевании.

10. Открываем приложение MS Word.

11. Оформляем памятку по питанию при данном заболевании.

12. Через буфер обмена приводим пример суточного лечебно-профилактического меню.

Задание, выполненное студентом N на уроке информатики

Рекомендации по питанию при острых заболеваниях кишечника

Рекомендуемые блюда: хлеб и хлебобулочные изделия - сухари из высших сортов белого хлеба, супы на слабом обезжиренном мясном или рыбном бульоне с добавлением слизистых отваров, вареного или протертого мяса или рыбы; сладости, фрукты, ягоды в ограниченном количестве (до 40 грамм в день), кисели, чай, молоко и молочные продукты.

Исключаются: все бобовые и макаронные изделия, соусы и пряности, жаренные рыба, мясо, картофель.

По мере улучшения вашего состояния диету можно постепенно расширять!

Посоветуйтесь со своим лечащим врачом. Здоровья Вам!

ПРИМЕРНОЕ ОДНОДНЕВНОЕ МЕНЮ

	Продукты	Масса	Белки в 100 гр.	Угле- воды в 100 гр.	Жиры в 100 гр.	Белки	Угле- воды	жиры	Энерг. цен- ность
Завтрак (в 8-30)	Паровые котлеты	120,00	14,60	13,60	11,80	17,52	16,32	14,16	264,22
	Рисовая каша на воде	150,00	2,50	26,80	0,20	3,75	40,20	0,30	178,53
	Чай 1 ст.	200,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Сахарный песок	20,00	0,00	99,80	0,00	0,00	19,96	0,00	79,84
	Сухари белые	40,00	7,60	49,70	0,90	3,04	19,88	0,36	94,96
2 завтрак (в 11-00)	Кисель из черной смородины	200,00	0,10	14,00	0,00	0,20	28,00	0,00	112,80
	Сухари белые	40,00	7,60	49,70	0,90	3,04	19,88	0,36	94,96
Обед (в 14-00)	Рисовая каша на воде	150,00	2,50	26,80	0,20	3,75	40,20	0,30	178,53
	Мясное пюре из отварного мяса	125,00	25,80	0,00	16,80	32,25	0,00	21,00	320,10
	Кисель из черной смородины	200,00	0,10	14,00	0,00	0,20	28,00	0,00	112,80
Полдник (в 17-00)	Чай 1 ст.	200,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Сахарный песок	20,00	0,00	99,80	0,00	0,00	19,96	0,00	79,84
	Сухари белые	40,00	7,60	49,70	0,90	3,04	19,88	0,36	94,96
Ужин (в 19-00)	Чай 1 ст.	200,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Сахарный песок	20,00	0,00	99,80	0,00	0,00	19,96	0,00	79,84
	Рисовая каша на воде	150,00	2,50	26,80	0,20	3,75	40,20	0,30	178,53
	Котлеты из трески паровые	125,00	15,90	0,00	5,10	19,88	0,00	6,38	137,51
	Итого					90,42	312,44	43,52	2007,42

Список использованной литературы

1. Информатика и образование. - 2000. - № 5. - С. 57-60.
2. Климов Е. А. Психология профессионального самоопределения. - М., 2005. - 304 с.
3. Книга о вкусной и здоровой пище / Под ред. Скурихина И. И. - М., 1991.
4. Симонович С. Практическая информатика. - М., 2000. - 480 с.
5. Шафрин Ю. Информационные технологии. - М., 1998. - 704 с.