

Левченко Надія

*аспірантка лабораторії трудової
підготовки і політехнічної творчості
Інститут педагогіки АПН України*

**ФОРМУВАННЯ ФАХОВИХ ПОНЯТЬ З КУЛІНАРІЇ
У МАЙБУТНІХ УЧИТЕЛІВ ТЕХНОЛОГІЙ ЯК ПЕРЕДУМОВА
ЇХ ПРОФЕСІЙНОГО СТАНОВЛЕННЯ В УМОВАХ
КРЕДИТНО-МОДУЛЬНОЇ СИСТЕМИ НАВЧАННЯ**

У статті подано алгоритм формування фахових понять з кулінарії у майбутніх учителів технологій в умовах кредитно-модульної системи навчання.

Ключові слова: *зміст підготовки майбутніх учителів технологій, фахове поняття, алгоритм формування фахових понять, механізм формування фахових понять.*

В статтє описан алгоритм формирования специальных кулинарных понятий у будущих учителей технологий в условиях кредитно-модульной системы обучения.

Ключевые слова: *содержание подготовки будущих учителей технологий, специальное понятие, алгоритм формирования специальных понятий, механизм формирования специальных понятий.*

The algorithm of forming the professional concepts in cookery of future teachers of technologies under the conditions of credit-transfer system of education is given in the article.

Key words: *content of training for future teachers of technologies, professional concepts, algorithm of forming the professional concepts, mechanism of forming the professional concepts.*

На сучасному етапі перетворень у суспільстві до майбутнього вчителя технологій висуваються нові вимоги. Також свій відбиток на підготовку майбутнього вчителя технологій має перехід вищих педагогічних навчальних закладів на кредитно-модульну систему навчання.

Складовими змісту підготовки майбутніх учителів технологій в умовах кредитно-модульної системи є: формування в учнів фахових понять, практичних умінь і навичок, трудове виховання, політехнічна освіта, профорієнтація, формування творчого ставлення до праці, поєднання навчання з продуктивною працею тощо.

Важливе місце в змісті підготовки вчителів технологій займає питання підготовки їх до формування в учнів фахових понять. Водночас слід враховувати, що для формування фахових понять студенти як майбутні вчителі мають спочатку оволодіти ними самі.

Фундаментальні положення і практичні рекомендації з питань трудового і професійного навчання розкриті в працях В.І. Андріяшина, П.Р. Атутова, А.В. Вихруща, В.І. Гусєва, Й.М. Гушулея, М.Н. Деліка, А.І. Дьоміна, В.І. Качнева, М.С. Корця, В.П. Курок, Г.Є. Левченка, Д.О. Лазаренка, В.М. Мадзігона, В.К. Сидоренка, Р.П. Скульського, А.Є. Стахурського, В.В. Стешенка, Г.В. Терещука, Д.О. Тхоржевського, В.Б. Харламенка, М.О. Ховрича.

Проблемі формування понять з різних навчальних дисциплін присвячені дисертаційні дослідження М.Б. Волович, Н.В. Бірюкової, Т.П. Коростіянець, Є.О. Неведомської, Т.Г. Назаренко, О.М. Варакути, О.С. Тернос, Л.О. Гриценко, С.М. Єрмак, Н.А. Мислицької, Ю.А. Глєбова, О.О. Шишкіна, О.Ю. Свистунова, С.О. Татарінова та ін.

Проте спеціальних досліджень присвячених формуванню фахових понять з кулінарії у майбутніх учителів технологій не існує.

Мета статті полягає у розробці алгоритму формування фахових понять з кулінарії у майбутніх учителів технологій в умовах кредитно-модульної системи.

У зв'язку із переходом вищих навчальних закладів на кредитно-модульну систему навчання відбулися кардинальні зміни у навчальних планах. На сьогоднішній день досі не існує спільного навчального плану підготовки майбутнього вчителя технології у вищих педагогічних навчальних закладах України. Але всі плани у третьому розділі – «Цикл професійно-педагогічної підготовки» присутній перелік дисциплін, що передбачають

підготовку майбутніх учителів технології з основ кулінарії. Кількість кредитів, що нараховують усі дисципліни близька 10, що дорівнює 360 годин. Серед них лекційні, лабораторно-практичні, семінарські, годин самостійної і індивідуальної роботи студентів.

Враховуючи інтеграційні процеси, що відбулися з дисциплінами кулінарного циклу, можемо сказати, що у переважній більшості вищих педагогічних навчальних закладах майбутні вчителі технологій вивчають «Технологію приготування страв», яка інтегрується з «Гігієною і санітарією громадського харчування», «Технологічним обладнанням», «Товарознавством харчових продуктів».

Метою курсу є формування у студентів розуміння технологічних особливостей приготування страв, що передбачені шкільною програмою «Трудового навчання для 5–12 класів», з дотриманням санітарно-гігієнічних вимог; спеціальних умінь і навичок з обробки харчових продуктів, оцінки їх якості; розуміння фізико-хімічних змін харчових продуктів під впливом технологічних факторів; спеціальних умінь і навичок з оформлення і подавання страв до столу; відомостей про технологічне обладнання, що використовується для приготування страв і виробів; формування знань кулінарних понять і термінів.

Знання фахових понять є невід'ємною передумовою засвоєння дисциплін у вищій школі майбутніми вчителями технологій, а отже і складовою їх професійної майстерності. Від того, як учитель володіє навчальним матеріалом, залежить якість його пояснення, глибина змісту, логіка викладу, наповненість яскравими деталями і фактами.

Під фаховим поняттям ми розуміємо форму мислення, в якій відображаються загальні істотні властивості предметів і явищ певної галузі знань, (що є провідною для отримання відповідної кваліфікації), загальні взаємозв'язки між ними у вигляді цілісної сукупності ознак. Галуззю знань у нашому дослідженні виступає кулінарія як наука; кваліфікацією – вчитель технологій.

Формуючи поняття викладач дотримується певної послідовності. Пропонуємо процес формування понять у вигляді алгоритму (рис. 1.).

На **першому рівні** викладач проводить анкетування студентів і з'ясовує рівень знань фахових понять зі школи. На основі отриманих результатів ставить перед собою мету подальшого формування у майбутніх учителів технологій фахових понять з кулінарії, дотримуючись психолого-педагогічних передумов їх формування. Нами, зокрема виділені такі психолого-педагогічні передумови:

1) засвоєння понять – творчий процес, що вимагає об'єктивного мислення студентів, оволодіння ними прийомами розумової діяльності;

2) поняття формуються на основі уявлень на тому ступені пізнання, коли на зміну чуттєвому сприйняттю приходить абстрактне мислення, однак у процесі навчання формування понять і уявлень відбуваються одночасно;

3) при розкритті змісту понять відбувається виділення суттєвих і несуттєвих ознак явищ, що вивчаються, встановлення зв'язків між цими ознаками;

4) поняття набуває форми словесного визначення;

5) зміст поняття постійно поглиблюється і розширюється;

6) одиничні поняття підводяться під більш загальні;

7) між поняттями встановлюються взаємозв'язки, в сукупності поняття утворюють систему знань;

8) засвоєння понять служить теоретичною і методологічною основою вивчення нового матеріалу;

9) застосування методів і прийомів роботи, що відповідають змісту поняття, складу і особливостям аудиторії, сприяють найбільш ефективному їх засвоєнню.



*Рис. 1. Алгоритм формування фахових понять з кулінарії
у майбутніх учителів технології*

На **другому рівні** викладач аналізує зміст навчальної дисципліни, наприклад, «Технології приготування страв» і виокремлює фахові поняття, які необхідно сформувати, але попередньо систематизуючи їх по групах для ефективнішого опанування ними студентами.

Ми пропонуємо систематизувати фахові поняття з кулінарії наступним чином:

1. Товарознавчі поняття:

а) поняття, які характеризують якість товарів (якість, споживчі властивості, показники якості та ін.);

б) поняття, які характеризують споживні властивості продуктів (калорійність, харчова, біологічна і фізіологічна цінність, вітаміни, білки,

жири, вуглеводи та ін.);

в) поняття, які є назвами продуктів харчування (овочі, плоди, гриби, крупи, макаронні вироби, молоко, м'ясо, риба та ін.).

г) поняття, які позначають назви спецій та приправ (кріп, естрагон, перець чорний, васильки, майоран, лавровий лист, сіль кухонна та ін.);

2. Технологічні поняття:

а) поняття, які позначають організацію технологічного процесу (технологічний процес, сировина, напівфабрикат, страва, кулінарний виріб, підприємство масового харчування, їдальня, готова кулінарна продукція та ін.);

б) поняття, які позначають технологічні процеси (первинна обробка, розморожування (дефростація), варіння, смаження, зачищення, розрубання, обвалювання, припускання та ін.);

в) поняття, які позначають процеси, що відбуваються з поживними речовинами під час теплової обробки (денатурація, коагуляція, емульгація, димоутворення, декстринізація та ін.);

г) поняття, які позначають назви страв та напівфабрикатів (бульйон, заправний суп, соус, каша, шніцель, бефстроганов, запіканка, лангет та ін.);

г) поняття, які позначають способи нарізки (кубики, часточки, шестерні, бочечки, кульки, соломка, брусочки та ін.).

3. Поняття, які позначають посуд, інвентар, технологічне обладнання:

а) поняття, які позначають кухонний посуд (каструля, сковорідка, кокотниця, жаровня, лист або деко та ін.);

б) поняття, які позначають столовий посуд (бокал, тарілка мілка, тарілка пиріжкова, блюдо, виделка столова, десертна, ніж столовий, десертний, салатник та ін.);

в) поняття, які позначають інвентар (ножі «кухарської трійки», тертушка, сікач, кухарська голка, дошка та ін.);

г) поняття, які позначають технологічне обладнання (технологічна машина, універсальний привід, картоплеочисна машина, котлетоформуєча машина, соковитискач та ін.).

Третій рівень є одним з найвідповідальніших, він полягає у розробці викладачем навчально-методичного комплексу з дисципліни, який включає в себе типову навчальну і робочу програму дисципліни (курсу), конспект лекцій, протоколи лабораторно-практичних робіт, питання для обговорення на семінарських заняттях з переліком літератури, завдання до індивідуальної роботи студента з рекомендаціями до їх виконання, тестові завдання для контролю навчальних досягнень студентів, критерії оцінювання навчальних досягнень студентів з даної дисципліни.

З метою більш ефективного засвоєння фахових понять з кулінарії ми пропонуємо використовувати інтерактивні методи навчання, а саме: загальногрупове обговорення «Мікрофон», «Броунівський рух», «Ажурна пилка», «Джиг-со». Найбільш науково-пристосованою до умов викладання в

вищих педагогічних навчальних закладах є технологія «мозкового штурму».

На **четвертому рівні** пропонуємо скористатися розробленим нами механізмом формування фахових понять, що складається з п'яти послідовних етапів (рис. 2.).

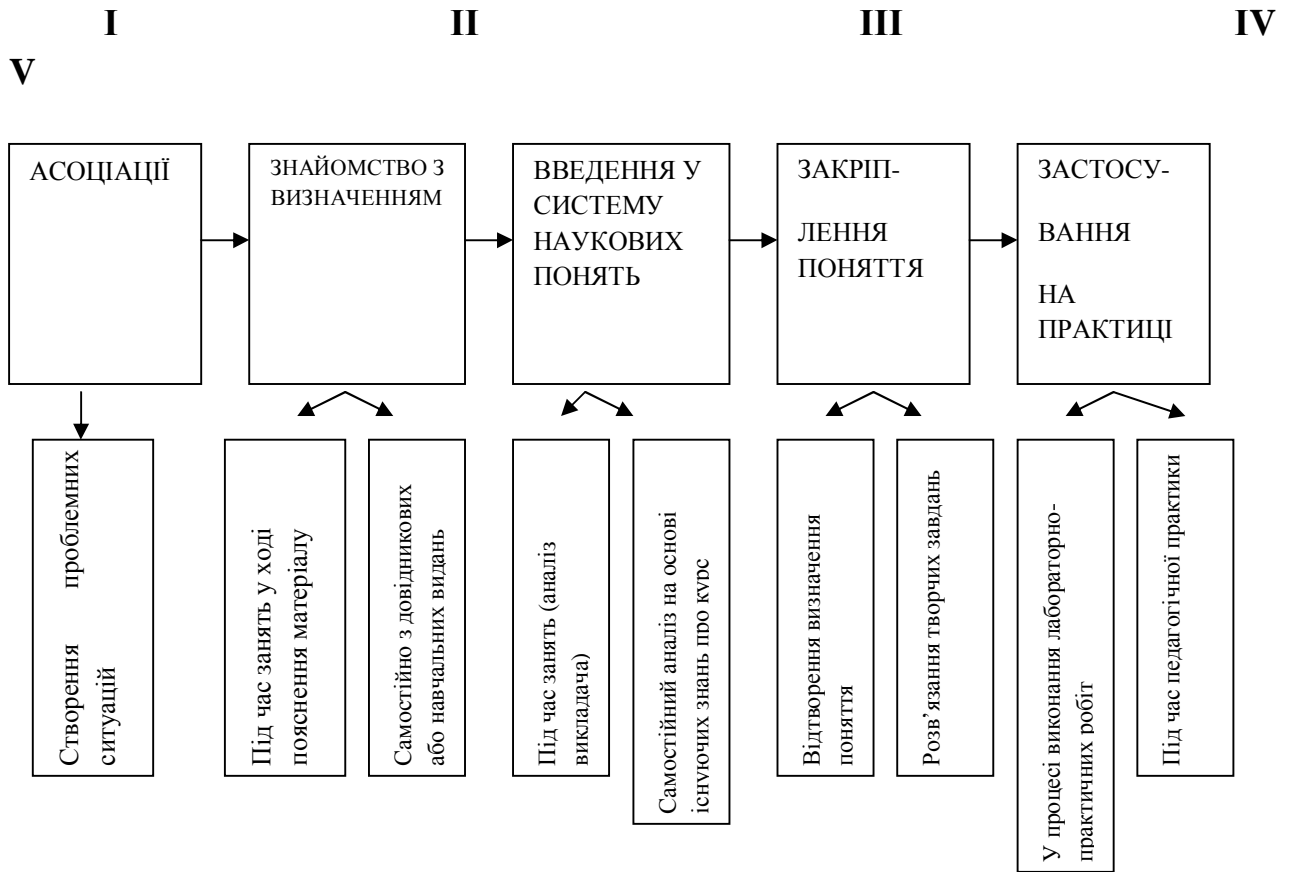


Рис. 2. Модель навчально-методичного механізму засвоєння фахових понять з кулінарії майбутніми вчителями технології

Для проведення аналізу сформованості фахових понять на **п'ятому рівні** студенти виконують контрольний зріз у вигляді тестових завдань, які розробляє викладач у відповідності до типової навчальної програми курсу і змістової наповненості кожної теми, що вивчалась. На основі отриманих результатів викладач коректує навчально-методичний комплект дисципліни.

Останнім, **шостим рівнем** є спільне узагальнення досвіду роботи зі студентами та укладання словника-довідника. Найкраще проводити у старших курсах четвертому, п'ятому, коли студенти вивчають дисципліну «Методика за спеціалізацією». Складаючи плани-конспекти для уроків «Кулінарії» у різних класах, студенти повинні виокремити ті поняття, що необхідно сформувати в учнів і подати їх визначення на тому рівні, що відповідає рівню розвитку дитини відповідного класу.

Процес формування понять можна вважати відносно завершеним, коли майбутні вчителі технологій включили їх у вже наявну в них систему понять, коли вони можуть вільно використовувати ці поняття на практиці і у нових ситуаціях, визначати й застосовувати їх у всьому різноманітті конкретних проявів.

Отже, застосування запропонованого алгоритму формування фахових понять з кулінарії у майбутніх учителів технологій створить ефективні умови для їх засвоєння в умовах кредитно-модульної системи навчання. Розроблений нами алгоритм може бути використаний для формування понять з різних навчальних дисциплін у вищих навчальних закладах, школах і професійно-технічних училищах.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бойков В.В. Из опыта работы над понятиями / В.В. Бойко // Преподавание истории в школе. – 1969 – № 6. – С. 62–72.
2. Верзилин Н.М. Проблема развития понятий в процессе обучения / Н.М. Верзилин // Советская педагогика. – 1966. – № 12. – С. 53–63.
3. Єфименко В.Ф., Батурин В.К. Методологические вопросы соотношения научного и обыденного в процессе формирования понятий / В.Ф. Єфименко, В.К. Батурин // Советская педагогика. – 1977. – № 12. – С. 53–59.

4. Новий тлумачний словник української мови у 4 т., Т. 3 / [авт.-уклад. Яременко В.В., Сліпушко О.М.]. – К. : Аконт, 1999. – С. 566.
5. Талызина Н.Ф. Формирование начальных понятий и развитие логического мышления учащихся / Н.Ф. Талызина // Начальная школа. – 1978. – № 1. – С. 72–78.
6. Усова А.В. Формирование у школьников научных понятий в процессе обучения / А.В. Усова. – М. : Педагогика, 1966. – 175 с.