

6. Садовий М.І. Особливості трудового виховання і профорієнтації в умовах нової парадигми освіти // Наукові записки / Ред. кол.: В.В. Радул, С.П. Величко та ін. – Кіровоград: РВВ КДПУ ім. В. Винниченка, 2014. – Вип. 125. – С. 32-37.

7. Трифонова О.М. Проблеми профільного навчання середньої школи // Зб. наук. пр.: Педагогічні науки. – Херсон: Вид-во ХДУ, 2011. – Вип. 57. – С. 154-161.

8. Трифонова О.М. Формування готовності до інноваційних дій у навчальному процесі / О.М. Трифонова // Зб. наук. пр. Кам.-Под. нац. ун-ту імені Івана Огієнка; [редкол.: П.С. Атаманчук (голова, наук. ред.) та ін.]. – Серія Педагогічна. – Кам.-Под.: Кам.-Под. нац. ун-т Івана Огієнка, 2012. – Вип. 18: Інновації в навчанні фізики: національний та міжнародний досвід. – С. 88-90.

9. Фіцула М.М. Педагогіка: [навч. посіб. для студ. вищ. пед. закл. осв.] / Фіцула М.М. – Тернопіль: Навчальна книга - Богдан, 1997. – 192 с.

10. Ягупов В.В. Педагогіка: [навч. посіб.] / Ягупов В.В. – К.: Либідь, 2002. – 560 с.

ВІДОМОСТІ ПРО АВТОРА

Трифонова Олена Михайлівна – кандидат педагогічних наук, доцент кафедри фізики та методики її викладання Кіровоградського державного педагогічного університету імені Володимира Винниченка.

УДК 658.386:664 (075/8)

ПРОЕКТУВАННЯ ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНИХ РОБІТ З КУРСУ «ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ»

Ірина Царенко

У статті обґрунтовано дидактичну цінність лабораторно-практичних занять із навчальної дисципліни «Технологія приготування страв» і запропоновано алгоритм їх проектування.

Ключові слова: система підготовки студентів, професійні компетенції, технологія приготування страв, педагогічне проектування, лабораторний практикум.

Постановка проблеми. Усебічне оновлення українського суспільства, розвиток ринкової економіки країни і нові вимоги до ефективності освіти та якості підготовки студентів у вищій школі зумовлюють потребу розв'язання комплексу питань, спрямованих на підготовку конкурентоспроможних фахівців своєї справи. Загально визнано світовим педагогічним співтовариством, що в сучасних умовах якість освіти залежить не від обсягу фактичних знань особистості, а від здатності застосовувати набуті знання, уміння та навички на практиці. Це, в свою чергу, вимагає перегляду навчальних програм, оновлення навчально-методичного забезпечення, особливо фахових дисциплін, що надасть можливість забезпечити відповідність якості підготовки випускника вищого навчального закладу вимогам конкретного галузевого стандарту. Зокрема, у процесі підготовки майбутніх учителів технологій, актуальним є не лише переструктурування змісту навчальних посібників і доопрацювання методичних рекомендацій для студентів, а й вибір методів навчання та забезпечення ефективної системи контролю якості освіти на всіх етапах оволодіння навчальними дисциплінами.

Курс «Технологія приготування страв» є однією з важливих дисциплін професійної та практичної підготовки студентів, яка в умовах профільного навчання суттєво впливає на рівень їхньої підготовки за напрямком (спеціальністю) 6.010103 Технологічна освіта (обслуговуюча праця). Особливого значення цей курс набуває в сучасних умовах зміни сировини, коли кліматичні умови, ґрунти, традиції виробництва часто впливають на її придатність. Таким чином, для сировини харчової промисловості характерна нестабільність показників якості, що необхідно обов'язково враховувати [6].

Упродовж тривалого часу до традиційно народного досвіду додаються знання сучасної хімії та мікробіології, виявляючи оптимальні способи обробки продуктів відносно їх придатності для харчування. Крім цього, серйозною проблемою є наявність у багатьох продуктах харчування мікотоксинів; в посолених і фаршевих м'ясопродуктах – нітрозаміників. Це зумовлює потребу в різноманітних прийомах технологічної обробки, які дозволяють усунути недоліки і покращити якість готової продукції [4, с. 7-8].

Зазначене висуває додаткові вимоги до рівня підготовки майбутнього вчителя технологій, які пов'язані із соціальним замовленням суспільства. Зокрема, вчитель технологій відповідно до освітньо-кваліфікаційної характеристики для ефективного навчання учнів кулінарній справі (харчовим технологіям) повинен мати такі професійні компетенції: застосовувати профільовані знання в галузі харчової промисловості; виконувати передбачені шкільною навчальною програмою трудові прийоми та операції; володіти науково-методологічною та практичною базою із використанням у навчальному процесі методів технологічної обробки продуктів харчування; забезпечувати умови для формування понять і знань учнів; організовувати роботу згідно вимог охорони праці; дослідницькі навички.

Результати узагальнення педагогічного досвіду переконують, що виконання зазначених вимог досягається шляхом застосування педагогічних інновацій, серед яких чільне місце посідає лабораторний

практикум з курсу «Технологія приготування страв» як основний компонент системи підготовки студентів з кулінарної справи за напрямом підготовки (спеціальності) 6.010103 Технологічна освіта. Відповідно, актуальною постає проблема проектування лабораторно-практичних занять з цієї дисципліни.

Аналіз актуальних досліджень. У науковій літературі педагогічне проектування розглядається на двох рівнях: як одна з функцій педагогічної діяльності (перспективне планування завдань і способів їх вирішення) та як окремий вид діяльності, що має свою власну структуру: діагностування об'єкта проектування, концептуальне моделювання, керування проектом, етапи його реалізації та оцінювання.

Інноваційну спрямованість поняття «проектування» відзначають І.М. Дичківська [2], В.О. Сластьонін [7] та багато інших педагогів-дослідників. Водночас, В.В. Докучаєва [3] розглядає проектування як поетапну інтелектуально-творчу діяльність педагога. Тому, під час дослідження структури проектування як педагогічної діяльності, спрямованої на створення інноваційної моделі навчально-виховного процесу, ми схилилися до думки Т.Ю. Подобедової, яка переконана, що ця модель має складатися з таких етапів: прогнозування, моделювання, конструювання і реалізація педагогічного проекту [5, с. 86].

Результати проведеного нами аналізу науково-педагогічних праць показали, що вивчення курсу «Технологія приготування страв» як і інших дисциплін циклу професійної та практичної підготовки студентів, має проводитися на основі відомих технологічних схем з урахуванням процедури прогнозування (проектування => план діяльності => управління навчально-пізнавальною діяльністю => систематизація й узагальнення знань, вмінь та навичок => оцінка й корегування). Однак, при запровадженні будь-якої технологічної схеми кінцевим варіантом має бути оцінка рівня підготовки майбутнього фахівця, яка в ефективно діючій дидактичній системі може реалізовуватися через технологію лабораторного практикуму [8, с. 107].

Мета статті полягає у розробці теоретичних основ проектування лабораторного практикуму з курсу «Технологія приготування страв».

Виклад основного матеріалу. Під лабораторним практикумом з технології приготування страв ми розуміємо систему спеціально розроблених, змістовно і методично об'єднаних з навчальним курсом лабораторно-практичних занять, метою яких є практичне підтвердження теоретичних положень відповідних змістових модулів («Організація обслуговування», «Загальні поняття про харчові продукти», «Технологія приготування страв»). Передбачається, що на таких заняттях студенти під керівництвом викладача виконують сукупність операцій, які перетворюють сировину у готову продукцію (страви). Під час цього технологічного процесу особлива увага приділяється виробленню у студентів не лише навичок раціональної організації робочого місця та ефективного використання устаткування, а й дослідницьких вмінь у галузі харчових технологій.

У процесі діяльнісного підходу до аналізу лабораторно-практичних робіт ми використали загальні методичні рекомендації Є.К. Белової [1], адаптувавши їх до потреб викладання досліджуваного курсу. Відповідно, у структурі кожного заняття (див. табл. 1) виділяємо такі етапи: інструктивно-мотиваційний, операційно-пізнавальний, контрольньо-оцінний, заключний.

Таблиця 1

Тематика лабораторно-практичних занять

№ з/п	Назва теми	К-ть год.
1.	Інструктаж з техніки безпеки. Обладнання лабораторії.	2
2.	Організація свята та складання святкового меню.	2
3.	Сервірування столу до сніданку, обіду, вечері.	2
4.	Сервірування святкового столу.	2
5.	Енергетична цінність продуктів.	2
6.	Форми нарізки овочів та фруктів.	2
7.	Приготування страв з овочів.	2
8.	Способи розбирання риби.	2
9.	Приготування напівфабрикатів.	2
10.	Приготування страв з риби.	2
11.	Приготування страв з яєць.	2
12.	Приготування страв з сиру.	2
13.	Приготування страв і гарнірів з круп.	2
14.	Приготування супів.	2
15.	Приготування виробів заварного та бісквітного тіста.	2
16.	Приготування страв з м'яса.	2
17.	Приготування гарячих закусок і страв.	2
18.	Приготування соусів.	2
19.	Приготування страв і гарнірів з макаронних виробів.	2

20.	Приготування холодних закусок і страв.	2
21.	Приготування страв з дріжджового тіста.	2
22.	Приготування страв з бездріжджового тіста.	2
23.	Приготування солодких страв.	2
24.	Приготування напоїв.	2
	Разом	48

На **інструктивно-мотиваційному етапі** здійснюється вибір і формулювання теми і мети лабораторно-практичного заняття, визначається зміст вступного інструктажу. Тематика лабораторно-практичних робіт для студентів визначається навчальною програмою з курсу «Технологія приготування страв» і конкретизується в робочій програмі з урахуванням вимог навчального плану спеціальності та наявності необхідної матеріально-технічної бази (обладнання лабораторії кулінарії).

Зміст вступного інструктажу як важливого елемента лабораторно-практичного заняття спрямовується на підготовку студентів до поетапного та свідомого виконання завдань з урахуванням вимог техніки безпеки у спеціалізованій лабораторії.

Мета лабораторно-практичного заняття повинна формулюватися таким чином, щоб відображати очікуваний результат і забезпечувати можливість діагностики досягнення поставлених цілей і завдань. Для цього студентів забезпечують інструктивним матеріалом (алгоритмічними інструкціями), методичними вказівками до виконання окремих технологічних операцій (технологічними картками), схемами, таблицями тощо.

Мотивація мети проводиться шляхом розкриття практичної спрямованості і значення для майбутньої професії результату виконання лабораторно-практичної роботи, що забезпечує зацікавленість студентів темою заняття та завданнями, які необхідно виконати.

Не менш вагомим елементом лабораторно-практичного заняття є **операційно-пізнавальний етап**, який передбачає підготовку до виконання навчальних практичних завдань і безпосереднє їх виконання, адже вони є засобом досягнення дидактичної мети. Тому, у процесі підготовки до заняття викладач формує перелік практичних завдань таким чином, щоб вони були одночасно послідовними етапами досягнення цілей заняття.

Для ефективного проведення операційно-пізнавального етапу викладач проектує методику актуалізації опорних знань та способів діяльності студентів. Зокрема, основний теоретичний матеріал, актуалізація якого необхідна для виконання практичних завдань на занятті, наводяться у розділі методичних вказівок до виконання лабораторно-практичної роботи у вигляді тексту та посилань на рекомендовану літературу і має назву «Теоретичні відомості». До змістового наповнення текстового матеріалу включають термінологічний апарат, основні теоретичні положення з конкретної теми та їх пояснення, що необхідно для якісного виконання практичних завдань. Зазвичай, цей розділ студенти самостійно опрацьовують на занятті або під час підготовки до нього (самостійної роботи). Для допуску студентів до виконання практичної частини роботи доцільно проводити перевірку засвоєння опорного матеріалу, при цьому особлива увага звертається на знання правил техніки безпеки.

У процесі проектування методики формування орієнтовної основи діяльності майбутніх учителів доцільно враховувати, що зміст і повнота цієї діяльності можуть бути різними. Зокрема, повнота орієнтовної основи діяльності характеризується наявністю або нестачею таких компонентів в її структурі: *об'єкта перетворення* або вихідного матеріалу для здійснення діяльності (проблеми, завдання, сировини тощо); *образу кінцевого продукту* або уявлення про результати дій (опис закономірності, технологічна схема, страва, готовий виріб); *засобів діяльності* (довідковий матеріал, інструменти, посуд, а також знання способів перетворення, володіння методами виконання розумових і матеріальних дій); *технології діяльності* (алгоритм дій, демонстрація чи опис послідовності виконання операцій у вигляді інструктивної або технологічної картки).

Організація лабораторно-практичного заняття передбачає ретельну підготовку матеріальної бази лабораторії кулінарії, зокрема предметів і засобів навчальної діяльності студентів. До них відносяться матеріали, сировина (продукти харчування), напівфабрикати, інструменти, посуд, пристосування, обладнання та устаткування (плити, мікрохвильові печі, блендери тощо). Перелік обладнання та матеріалів із зазначенням характеристик і необхідної кількості предметів наводиться в методичних вказівках до виконання лабораторно-практичної роботи в розділі «Організація лабораторно-практичної роботи».

Отже, під час проведення операційно-пізнавального етапу студентам повідомляється перелік завдань, актуалізуються опорні знання та способи виконання дій, організовується виконання дидактичного проекту і лабораторно-практичних завдань.

Мета **контрольно-оцінного етапу** лабораторно-практичного заняття полягає в обробці, аналізі та оцінюванні результатів виконання всіх завдань і формулювання висновків. При цьому, результати мають бути узагальненими та читабельними. Тому, у методичних вказівках з розділу доцільно навести узагальнену форму представлення результатів (таблиці, графіки, схеми тощо). Позитивний педагогічний

ефект спостерігається за умови конкретизації вимог до результатів виконання практичних завдань, наприклад, у методичних вказівках подати не лише таблиці та графіки, а й їхні назви (заголовки), приклад формулювання висновків з пропуском ключових слів. Важливо звернути увагу студентів на необхідність зіставлення висновків з поставленими цілями і завданнями лабораторно-практичної роботи для оцінювання (самооцінювання) власних навчальних досягнень та отриманого результату.

У **заключній частині** методичних вказівок до лабораторно-практичної роботи формулюються вимоги до змісту та оформлення звітної документації та критерії оцінювання результатів виконання роботи студентами. Тут наводиться (у шаблонному вигляді) назва і мета роботи (цілі і завдання), обладнання та устаткування, стислий конспект теоретичних відомостей, зміст інструктивних (технологічних) карток, таблиці (графіки), висновки з описом отриманих результатів виконання лабораторно-практичної роботи.

Заключний етап передбачає оформлення і захист звіту студентом.

Висновки. Результати проведеного дослідження показали, що проблема педагогічного проектування як особливого виду діяльності сучасного педагога є важливою та актуальною. Про це свідчать нові якості і характеристики, яких воно набуває: конструктивність, концептуальність, планова і проектна діяльність педагогів, діагностичність та можливість дидактичного корегування. Разом з цим, педагогічне проектування надає значні можливості для ефективної реалізації принципу саморозвитку проєктованих систем, процесів і ситуацій, що забезпечує їх динамічність, гнучкість і здатність до змін, перебудови та ускладнення (або спрощення).

Розроблена нами методика проектування лабораторного практикуму з навчальної дисципліни «Технологія приготування страв» передбачає декілька етапів: інструктивно-мотиваційний, операційно-пізнавальний, контроль-оцінний, заключний. Такий підхід дає змогу конкретизувати вимоги, які ставляться до структури та змісту методичних вказівок щодо виконання навчальних завдань лабораторно-практичних робіт. Водночас, уніфікація структури лабораторно-практичних робіт полегшує роботу викладача з їх розробки і виконання навчальних завдань майбутніми вчителями технологій.

На нашу думку, в умовах багатоваріантності навчальних планів залежно від специфіки напрямку професійної підготовки студентів додаткових досліджень потребує проблема подальшого вдосконалення і впровадження технології оновленого лабораторного практикуму з курсу «Технологія приготування страв» у навчально-виховний процес педагогічних вищих навчальних закладів.

БІБЛІОГРАФІЯ

1. Белова Е.К. Лабораторные работы, их роль в учебном процессе и особенности проектирования [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://rudocs.exdat.com/docs/index-52061.html/>. – Назва з екрану.
2. Дичківська І.М. Інноваційні педагогічні технології: навч. посібн. / Ілона Миколаївна Дичківська. – К.: Академвидав, 2004. – 352 с.
3. Докучаєва, В. В. Проектування інноваційних педагогічних систем у сучасному освітньому просторі: монографія / Вікторія Вікторівна Докучаєва. – Луганськ : Альма-матер, 2005. – 303 с.
4. Дорохіна М.О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах: [навч. посіб для студ. вищ. навч. закладів] / О.М. Дорохіна, Т.В. Капліна. – К.: Кондор, 2010. – 280 с.
5. Подобедова Т.Ю. Теория и практика педагогического проектирования / Т.Ю. Подобедова // Проблеми сучасної педагогічної освіти. Сер. Педагогіка і психологія: [зб. наук. праць] / Крим. держ. гуманіт. ін.-т. – Ялта, 2004. – Вип. 6, ч. 2. – С. 81-87.
6. Ростовський В.С. Системи технологій харчових виробництв: [навч. посіб для студ. вищ. навч. закладів] / В.С. Ростовський, А.В. Колісник. – К.: Кондор, 2008. – 256 с.
7. Слостенін В.А. Педагогика: инновационная деятельность / В.А. Слостенін, Л.С. Подымова. – М.: ИИП, Магистр, 1997. – 224 с.
8. Царенко І.Л. Інноваційно-педагогічні технології у системі підготовки майбутніх учителів з безпеки життєдіяльності: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 / Царенко Ірина Леонтіївна. – Київ, 2010. – 255 с.

ВІДОМОСТІ ПРО АВТОРА

Царенко Ірина Леонтіївна – кандидат педагогічних наук, старший викладач кафедри теорії і методики технологічної підготовки, охорони праці та безпеки життєдіяльності Кіровоградського державного педагогічного університету імені Володимира Винниченка.

Наукові інтереси: професійна підготовка майбутніх учителів технологій.