

Scientific journal
PHYSICAL AND MATHEMATICAL EDUCATION
Has been issued since 2013.

ISSN 2413-158X (online)
ISSN 2413-1571 (print)

Науковий журнал
ФІЗИКО-МАТЕМАТИЧНА ОСВІТА
Видається з 2013.



<http://fmo-journal.fizmatsspu.sumy.ua/>

Крукевич Л.Я. Особливості методів навчання у професійній підготовці фахівців харчової галузі. Фізико-математична освіта. 2018. Випуск 1(15), частина 2. С. 18-21.

Krukevich Lyudmila. Features of the methods of education in professional preparation of food professional individuals. Physical and Mathematical Education. 2018. Issue 1(15), part 2. P. 18-21.

УДК 377.8

Л.Я. Крукевич

ДВНЗ «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі», Україна
tkhtt@i.ua

ОСОБЛИВОСТІ МЕТОДІВ НАВЧАННЯ У ПРОФЕСІЙНІЙ ПІДГОТОВЦІ ФАХІВЦІВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ

Анотація. У статті розглянуто класифікацію загальноприйнятих методів навчання за ознаками: види навчальних робіт студентів; загальні; джерело одержання знань і формування навичок і вмінь; ступінь самостійності та характер участі студентів у освітньому процесі; рівень усталеності та новизни; авторство та ін. Визначено, що підготовка фахівців для всіх галузей вимагає корінної зміни стратегії й тактики навчання у закладі професійної освіти, а основними вимогами до випускника, крім професійних знань, вмінь та навичок, стають компетентність і мобільність. Зауважено, що у зв'язку з цим акценти при викладанні навчальних дисциплін переносяться не тільки на формування знань, вмінь та навичок, з боку викладача, а й на сам процес пізнання, ефективність якого повністю залежить від пізнавальної активності самого студента. Сучасний випускник закладу професійної освіти, фахівець харчової промисловості повинен володіти не тільки системною сукупністю знань, умінь та навичок, а й творчо ставитись до професійної діяльності. Проаналізовано ситуативний та метод аналізу конкретної ситуації. Відзначено, що рівень засвоєння учнями професійно значущих знань та умінь суттєво залежить від методів навчання. Здійснено аналіз методів навчання у професійній підготовці фахівців харчової галузі в закладах професійної освіти, а саме метод помилок, дослідження об'єкта, «загальне в різному», порівнянь, «відновлення історії», прогнозування, ігрові методи, інсценування, різнонаукового пізнання. Акцентовано увагу на тому, що особливості методів навчання у професійній підготовці фахівців харчової промисловості полягають в забезпеченні необхідних умов розвитку творчих здібностей майбутніх фахівців, формування професійно важливих та особистісних якостей, володіння сучасними освітніми інноваціями та впровадження їх в освітній процес закладів професійної освіти, знаходити нові підходи до вирішення професійних ситуацій, бажання вдосконалювати власний професійний рівень.

Ключові слова: професійна освіта, заклад професійної освіти, освітній процес, методи навчання, методи професійної підготовки, професійне навчання, фахівець харчової промисловості.

Освітній процес в сучасних умовах реформування системи професійної освіти вимагає постійного вдосконалення. Це обумовлено, перш за все, зміною пріоритетів та соціальних цінностей: інтеграційні процеси усе більше усвідомлюється як засіб досягнення такого рівня якості освіти, який в найбільшій мірі відповідає задоволенню потреб людини та розвитку її духовності. Одним з важливих елементів підвищення якості й ефективності цього процесу є постійне удосконалення його дидактичної складової як сукупності прийомів, способів, методів, технологій і організаційних форм підготовки майбутніх фахівців.

Підготовка фахівців для всіх галузей вимагає корінної зміни стратегії й тактики навчання у закладі професійної освіти. Головними вимогами до випускника, крім професійних знань, вмінь та навичок, стають компетентність і мобільність. У зв'язку з цим акценти при викладанні навчальних дисциплін переносяться не тільки на формування знань, вмінь та навичок, з боку викладача, а й на сам процес пізнання, ефективність якого повністю залежить від пізнавальної активності самого студента. У досягненні очікуваного результату професійної підготовки важливу роль відіграють методи навчання.

Метод навчання – поняття надзвичайно складне і багатозначне: «без методів неможливо досягти поставленої мети, реалізувати намічений зміст, наповнити навчання пізнавальною діяльністю. Метод – серцевина навчального процесу, що пов'язує ланку між запроєктованою метою і кінцевим результатом. Його роль в системі «мета – зміст – методи – форми – засоби навчання» є визначальною [10, с. 470].

Огляд проблематики методів навчання дозволяє розуміти метод як динамічний процес формування людини, який базується на постійному виборі змісту, способів діяльності викладача та студента, а також на виборі таких умов, за яких студент може брати особисту участь у процесі навчання [1, с. 187]. У психолого-педагогічній літературі досліджувалися загальні методи навчання (А. Алексюк, С. Архангельський, Ю. Бабанський, М. Данілов, В. Козаков, В. Краєвський, І. Лернер, М. Махмутов, В. Оконь, В. Паламарчук, М. Скаткін, В. Онищук, Ю. Фокін, А. Хуторський), а також різні види методів, зокрема інтерактивні (О. Джеджула, Г. Ковальчук, Д. Біда). За безумовної важливості цих досліджень ступінь розробки проблеми методів навчання у професійній підготовці майбутніх фахівців харчової промисловості є недостатнім, що і зумовило вибір проблеми дослідження.

Мета статті – виявити особливості методів навчання професійної підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості у закладах професійної освіти.

Сучасний випускник закладу професійної освіти, фахівець харчової промисловості повинен володіти не тільки системною сукупністю знань, умінь та навичок, а й творчо ставитись до професійної діяльності. Відомо, що творчості навчати не можна, однак творчі задатки мають практично усі люди, і ці задатки учні можуть навчитися ефективно застосовувати і розвивати. Тому виникає потреба організації навчально-виховного процесу у закладах професійної освіти таким чином, щоб професійне становлення учнів було насамперед спрямоване не тільки на засвоєння засад базових знань та умінь, а й на розвиток творчих здібностей учнів [6, с.114].

В освітній практиці диверсифікація навчальних технологій дозволяє активно і результативно їх поєднувати через модернізацію традиційного навчання та переорієнтацію його на ефективне, цілеспрямоване. За такого підходу акцентується на особистісному розвитку майбутніх фахівців, здатності оволодівати новим досвідом творчого і критичного мислення, рольового та імітаційного моделювання пошуку вирішення навчальних завдань та ін. [7; 11].

Згідно із науковими положеннями загальноприйняті методи викладання можна класифікувати за такими ознаками: види навчальних робіт студентів (усні, письмові; аудиторні, самостійні, позааудиторні); загальні (колективні, групові, індивідуальні та ін.); джерело одержання знань і формування навичок і вмінь (лекція, аналіз документа, робота із законодавчою базою, використання наочних засобів, інтернет-ресурсів тощо); ступінь самостійності та характер участі студентів у освітньому процесі (активні, інтерактивні, пасивні); рівень усталеності та новизни (традиційні, класичні, нестандартні, новаторські), авторство (оригінальні, авторські, загальні, дидактичні) та ін. У сучасній методиці викладання найбільш прийнятною виявилася класифікація, побудована на дієвому підході до навчання. Згідно з нею існують методи: а) які забезпечують опанування навчального предмета (словесні, візуальні, практичні, репродуктивні, проблемно-пошукові, індуктивні, дедуктивні); б) які стимулюють та мотивують навчально-наукову діяльність (навчальні дискусії, проблемні ситуації, професійно-орієнтовані ділові ігри, творчі завдання, пошук і дослідження, експерименти, конкурси, вікторини тощо); в) методи контролю і самоконтролю у навчальній діяльності (опитування, залік, іспит, контрольна робота, тестові завдання, питання для самоконтролю, у т. ч. через комп'ютерні освітні системи) [1, 3, 4, 5].

Рівень засвоєння учнями професійно значущих знань та умінь суттєво залежить від методів навчання.

Враховуючи сучасні тенденції педагогічної науки, особливості професійної підготовки майбутніх фахівців харчової промисловості, можна визначити наступні методи навчання для професійної підготовки майбутніх фахівців:

а) *ситуативний метод* базується на введенні учнів у певну складну професійну ситуацію, коли їм ставиться завдання – зрозуміти цю ситуацію та прийняти потрібне рішення, передбачити його наслідки, а також знайти інші варіанти. Суттєві труднощі пов'язані з необхідністю для учнів вникнути в нову для них ситуацію, як правило, не пов'язану з їхнім наявним досвідом, яка потребує предметного рішення, а також передбачити наслідки [9]. Водночас, ситуативний метод сприяє підготовці до майбутньої професії завдяки розгляду виробничих проблем, розвитку альтернативного мислення та творчого відношення до дійсності.

б) *метод аналізу конкретної ситуації*, характеризується зв'язком теорії з практикою, оскільки в процесі застосування цього методу відбувається обговорення та аналіз конкретних ситуацій із власного досвіду учнів [0, с.98].

А. Хуторський [9] у своєму дослідженні наводить низку прикладів використання ситуативного методу на основі класифікації щодо когнітивних, креативних та оргдіяльнісних методів навчання. За дослідженнями Л. Козловської [6] ці методи мають певні особливості у професійній підготовці кухарів.

Метод помилок передбачає, що помилка розглядається не негативно, а як джерело суперечностей, нових знань.

Метод дослідження об'єкта (страви) базується на уявному та реальному експерименті і формує знання учнів про те, що відбудеться, якщо змінити класичний рецепт. Адже в різних закладах харчування, а також у різних господинь, за однаковими рецептами виходять іноді зовсім різні страви. В результаті застосування цього методу учні на власному досвіді виявляють, які компоненти та в яких кількостях допустимо змінювати, щоб страву відповідала своїй назві.

Використання методу *«Загальне в різному»* є особливо ефективним при вивченні та практичному приготуванні страв, які мають дуже багато різновидів, наприклад борщу. Виокремлення загального і відмінного в різних рецептах борщів дозволяє учням логічно перейти до етапу їх класифікації, пошуку ознак класифікації, а також спроб знайти власну класифікацію борщів. Окрім чисто професійних знань та умінь, учні набувають досвіду і розвивають навички використання логічного прийому класифікації. Наприклад, вони чітко засвоюють, що класифікації може бути декілька, але кожна класифікація проводиться *тільки за одною ознакою*.

Метод порівнянь допомагає учням розібратися у величезному обсязі страв та їх модифікацій.

Метод «Відновлення історії» дає можливість проаналізувати низку професійно значущих питань: довго існує певна страву? коли вона з'явилася? настільки змінювався у часі її класичний рецепт? Значний дидактичний потенціал має історична тематика страв і продуктів.

Метод прогнозування є логічним продовженням методу історичного. Учні мають проаналізувати термін життя страви: чому одні живуть десятиліттями і століттями, а інші зникають через кілька років. Адже нинішні учні будуть працювати протягом наступних десятиліть, тому прогнози розвитку тенденцій харчування доцільно вводити у зміст навчання. Для цього доцільно виділити у важливих групах страв незмінні компоненти у рецептах, а також проаналізувати як модифікуються інші компоненти, що дасть можливість передбачити нові їх зміни.

До ігрових методів належать розігрування ролей і ділові ігри різних модифікацій. Вони заповнюють ту прогалину в навчальному процесі, яку не можуть компенсувати інші методи, але не замінюють їх. Ігровий характер навчально-пізнавальної діяльності дає змогу ознайомитися зі специфікою і особливостями певної професійної діяльності, а також сприяє відчуттю своєї ролі в ній. Основними різновидами ігрових методів активізації навчально-пізнавальної діяльності є метод інсценування і ділові ігри [12, с. 353]. Заслугою є на увагу інтелектуальна гра, в якій повною мірою задіяні мислення та пам'ять, розумові операції учасників спрямовані на впізнання та розуміння навчального матеріалу, має місце конвергентна та дивергентна продуктивна діяльність з метою одержати судження або про логічність заданої ситуації, або про точність відповіді чи рішення [8].

Метод інсценування має багато спільного з театром, який викликає сильні почуття і, відповідно, впливає на емоційно-вольову сферу особистості. Характерними особливостями цього методу є, по-перше, ознайомлення учасників заняття з конкретно дидактичною ситуацією, яка найбільш повно відповідає професійній діяльності і потребує вирішення; по-друге, надання їм ролей конкретних посадових осіб, які існують в реальній ситуації; по-третє, розподіл цих ролей між студентами.

Метод різнонаукового пізнання передбачає одночасний аналіз одного об'єкта різними способами дослідження. У процесі професійно-практичної підготовки цей метод доцільно використовувати для узагальнення знань: наприклад різнобічного опису однієї страви чи кулінарного процесу з позицій різних навчальних предметів, галузей, побуту тощо [6, с.117].

Таким чином можемо зробити висновок, що особливості методів навчання у професійній підготовці фахівців харчової промисловості полягають в забезпеченні необхідних умов розвитку творчих здібностей майбутніх фахівців, формування професійно важливих та особистісних якостей, володіння сучасними освітніми інноваціями та впровадження їх в освітній процес закладів професійної освіти, знаходити нові підходи до вирішення професійних ситуацій, бажання вдосконалювати власний професійний рівень.

Дослідження доводить, що для підвищення якості професійного навчання, виховання і розвитку майбутніх фахівців харчової промисловості, необхідно застосовувати різні методи навчання, які потребують цілеспрямованого системного та послідовного удосконалення. Подальші дослідження вбачаємо у вивченні методів здійснення професійної підготовки майбутніх техніків-технологів технології харчування.

Список використаних джерел

1. Абдалова О. И. Использование технологий электронного обучения в учебном процессе. Дистанционное и виртуальное обучение. 2014. №12. С. 50–55.
2. Білик О. С. Педагогічні умови інтеграції методів навчання фахових дисциплін майбутніх будівельників у вищих технічних навчальних закладах: дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 / Вінниц. держ. пед. універс. ім. Михайла Коцюбинського. Вінниця, 2009. 294 с.
3. Василенко О. В. Організація самостійної роботи студентів заочної форми навчання вищих навчальних закладів юридичного профілю: автореф. дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04 / Київ. нац. Універс. внутр. справ МВС України. Київ, 2008. 20 с.
4. Галиця І. Інтелектуально-конкурентні ігри як креативний механізм активізації педагогічного, наукового та інноваційного процесів. *Вища школа*. 2011. №1. С. 104–107.
5. Доронина Н. Н. Организация учебного процесса в вузе с использованием активных методов обучения : методы обучения студ. в вузе. *Социология образования*. 2011. № 3. С. 31–38.
6. Козловська Л. В. Особливості методів навчання у професійній підготовці майбутніх кухарів. *Сучасні інформаційні технології та інноваційні методи навчання у підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми*. 2011. Вип. 27. С. 113-118. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Sitimn_2011_27_24 (дата звернення: 15.02.2018).
7. Лисенко М. В. Інноваційна парадигма вищої освіти України за умов переходу до інформаційного суспільства : автореф. дис. ... канд. філос. наук: 09.00.10 / Нац. техн. ун-т України «Київ. політехн. ін-т». Київ, 2013. 16 с.
8. Мандель Б. Р. Интеллектуальная игра: на перекрестке научных дисциплин. *Педагогика*. 2006. № 7. С. 44–48.
9. Оконь В. Введение в общую дидактику. Москва: Высшая школа, 1990. 382 с.
10. Подласый И. П. Педагогика : Новый курс: учебник. Москва: ВЛАДОС, 2003. 576 с.
11. Саух П.Ю. Інновації у вищій освіті: проблеми, досвід, перспективи : монографія. Житомир : Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2011. 443 с.
12. Ягупов В.В. Педагогіка: навч. посіб. / Київ: Либідь, 2002. 560 с.

References

1. Abdalova O. I. Ispol'zovanie texnologij e'lektronnogo obucheniya v uchebnom processe. Distancionnoe i virtual'noe obuchenie. 2014. №12. S. 50–55.
2. Bilik O. S. Pedagogichni umovi integracii metodiv navchannya faxovix disciplin majbutnix budivel'nikiv u vishnix texnichnix navchal'nix zakladax: dis. ... kand. ped. nauk: 13.00.04 / Vinnic. derzh. ped. univers. im. Mixajla Kocyubins'kogo. Vinnicya, 2009. 294 s.
3. Vasilenko O. V. Organizaciya samostijnoi roboti studentiv zaочної форми navchannya vishnix navchal'nix zakladiv yuridichnogo profilyu: avtoref. dis. ... kand. ped. nauk: 13.00.04 / Kiiv. nac. Univers. vnutr. sprav MVS Ukraini. Kiiv, 2008. 20 s.
4. Galicya I. Intelektual'no-konkurentni igri yak kreativnij mexanizm aktivizacii pedagogichnogo, naukovogo ta innovacijnogo procesiv. *Vishha shkola*. 2011. №1. S. 104–107.
5. Doronina N. N. Organizaciya uchebnogo processa v vuze s ispol'zovaniem aktivny'x metodov obucheniya : metody' obucheniya stud. v vuze. *Sociologiya obrazovaniya*. 2011. № 3. S. 31–38.
6. Kozlovs'ka L. V. Osoblivosti metodiv navchannya u profesijnij pidgotovci majbutnix kuxariv. Suchasni informacijni texnologii ta innovacijni metodiki navchannya u pidgotovci faxivciv: metodologiya, teoriya, dosvid, problemi. 2011. Vip. 27. S. 113-118. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Sitimn_2011_27_24 (data zvernennya: 15.02.2018).
7. Lisenko M. V. Innovacijna paradigma vishhoї osviti Ukraini za umov perexodu do informacijnogo suspil'stva : avtoref. dis. ... kand. filos. nauk: 09.00.10 / Nac. texn. un-t Ukraini «Kiiv. politexn. in-t». Kiiv, 2013. 16 s.
8. Mandel' B. R. Intelektual'naya igra: na perekrestke nauchny'x disciplin. *Pedagogika*. 2006. № 7. S. 44–48.
9. Okon' V. Vvedenie v obshhuyu didaktiku. Moskva: Vy'sshaya shkola, 1990. 382 s.
10. Podlasy'j I. P. Pedagogika : Novy'j kurs: uchebnik. Moskva: VLADOS, 2003. 576 s.
11. Saux P. Yu. Innovacii u vishnij osviti: problemi, dosvid, perspektivi : monografiya. Zhitomir : Vid-vo ZhDU im. I. Franka, 2011. 443 s.
12. Yagupov V. V. Pedagogika: navch. posib. / Kiiv: Libid', 2002. 560 s.

FEATURES OF THE METHODS OF EDUCATION IN PROFESSIONAL PREPARATION OF FOOD PROFESSIONAL INDIVIDUALS

Lyudmila Krukevich

State Higher Educational Institution "Ternopil College of Food Technologies and Trade", Ukraine

Abstract. *The article deals with the classification of the accepted methods of teaching on the basis of: types of educational work of students; general; source of knowledge and skills and abilities; the degree of autonomy and the nature of students' participation in the educational process; level of steadiness and novelty; authorship, etc. It has been determined that the training of specialists for all branches requires a radical change in the strategy and tactics of training in the institution of vocational education, and the main requirements for the graduate, in addition to professional knowledge, skills and competences, become competence and mobility. It is noted that in this*

connection, the emphasis in the teaching of teaching disciplines is transferred not only to the formation of knowledge, skills and abilities, on the part of the teacher, but also on the process of knowledge itself, the effectiveness of which entirely depends on the cognitive activity of the student himself. A modern graduate of a vocational education institution, a food specialist must possess not only a system of knowledge, skills and abilities, but also be creative in his professional activities. The situational and method of analysis of a concrete situation are analyzed. It is noted that the level of assimilation of students of professionally significant knowledge and skills significantly depends on the methods of teaching. The analysis of teaching methods in the professional training of food industry specialists in the institutions of professional education is carried out, namely the method of errors, the study of the object, «general in different», comparisons, «restoration of history», forecasting, game techniques, staging, and various cognitive knowledge. The attention is paid to the fact that the peculiarities of teaching methods in the professional training of food industry specialists are to provide the necessary conditions for the development of creative abilities of future specialists, the formation of professionally important and personal qualities, the possession of modern educational innovations and their introduction into the educational process of vocational education institutions, to find new approaches. to the solution of professional situations, the desire to improve their own professional level.

Key words: vocational education, vocational education institution, educational process, teaching methods, methods of vocational training, professional training, specialist in the food industry.