

TRYFONOVA Olena Mykhaylivna – Doctor of Pedagogical Sciences, Associate Professor, Associate Professor of Department of Natural Sciences and their Teaching Methods of Volodymyr Vynnychenko Central Ukrainian State Pedagogical University.

Circle of research interests: development of digital competence.

Стаття надійшла до редакції 22.09.2020 р.

УДК 378.011.3-051:62/68

DOI: 10.36550/2415-7988-2020-1-191-175-178

ЦАРЕНКО Олександр Миколайович – доцент кафедри теорії та методики технологічної підготовки, охорони праці та безпеки життєдіяльності Центральноукраїнського державного педагогічного університету імені Володимира Винниченка

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-8130-6858>

e-mail: aaleksandr76@gmail.com

ЦАРЕНКО Ірина Леонтіївна – старший викладач кафедри теорії та методики технологічної підготовки, охорони праці та безпеки життєдіяльності Центральноукраїнського державного педагогічного університету імені Володимира Винниченка

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0720-4650>

e-mail: irina.tsarenkof@gmail.com

МЕТОДИЧНІ ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ СТУДЕНТІВ ПРОФЕСІЙНО ОРІЄНТОВАНИМ ДИСЦИПЛІНАМ

Постановка та обґрунтування актуальності проблеми. Сучасні тенденції випереджувального розвитку освіти передбачають її переорієнтацію на потреби соціально-економічної галузі та розвиток економіки; підвищення рівня адаптації і включення закладів освіти у ринкові відносини; підвищення якості освіти та формування в студентів прагнення до постійного оновлення набутих знань. Разом з цим, освіта відіграє важливу роль у ліквідації неуспішності в навчанні, формуванні пізнавальної активності, самостійності та розвитку креативного мислення молоді. Проведений аналіз наукових джерел з проблем підготовки студентів з професійно орієнтованих курсів показав, що ефективними умовами становлення майбутніх фахівців є: вироблення умінь самостійно поповнювати і творчо застосовувати набуті знання в різних ситуаціях; формування особистості, яка б володіла фаховою компетентністю і професійно-педагогічними якостями [9].

З огляду на зазначене, теоретична підготовка студентів з дисципліни «Харчові технології» має сприяти здатності до практичної реалізації набутих знань у їх професійній діяльності, а методика викладання курсу «Харчові технології» повинна відповідати сучасним запитам суспільства до фахової компетентності майбутніх вчителів технологій і наявним науково-методичним підходам.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Вагомий внесок у розробку концепції випереджувальної освіти зробили С. Батишев, В. Горшенін, Т. Ільїна, С. Калініна, Е. Мінгазов, А. Новик, О. Пехота, П. Підкасистий, Т. Шамова та

інші. У дослідженнях вчені наголошують на необхідності трансформації освітньої системи шляхом вдосконалення інноваційних форм, методів і засобів навчання, які дозволяють підвищити рівень адаптації випускників закладів вищої освіти до потреб ринку праці та до вимог з боку працедавців, які постійно зростають.

Основні аспекти професійної підготовки майбутніх учителів, зокрема, стратегія розвитку педагогічної освіти відображені у наукових працях: С. Артюха, А. Ашерова, С. Батишева, Н. Ничкало, А. Пастухова. Дослідженням педагогічного і дидактичного проектування процесу підготовки студентів займалися В. Безрукова, О. Коваленко та інші. Структура професійно-педагогічної компетентності ґрунтовно висвітлена у дослідженнях С. Бочарової, Е. Зеєра, Н. Кузьміної та інших.

У той час, коли у працях О. Коваленко досліджуються загальні положення професійної підготовки студентів у закладах вищої освіти, наукові пошуки Е. Зеєр і Ю. Зуєва спрямовуються на формування професійної особистості майбутнього фахівця. Водночас, проблемам методики навчання професійно орієнтованим дисциплінам у працях різних авторів не приділяється достатньо уваги. Зокрема, недостатньо дослідженою проблемою є підготовка майбутніх учителів з харчових технологій.

Мета дослідження – теоретично обґрунтувати напрями вдосконалення методики навчання студентів харчовим технологіям.

Методи дослідження: *теоретичні* – вивчення, аналіз та узагальнення наукової літератури, систематизація одержаних науково-теоретичних

результатів; *емпіричні*: діагностичні (анкетування, опитування та тестування), обсерваційні (спостереження, рейтингова оцінка, самооцінка).

Виклад основного матеріалу дослідження.

Сьогодні важливим є пошук шляхів розбудови національної системи освіти, перехід до неперервної професійної освіти. Оскільки багато педагогів досі орієнтуються на репродуктивні методи навчання, спостерігається штучне впровадження різних зарубіжних форм і методів навчання без урахування особливостей національної системи освіти [9].

Визначальною особливістю методики навчання харчовим технологіям є застосування у освітньому процесі компетентнісного, технологічного і діяльнісного підходів, тому є необхідність переходу традиційної системи на модель випереджувальної освіти. Це передбачає, що в її основу закладено ідею розвитку особистості, а підготовка фахівців спрямована не лише на конкретну професійну діяльність, а й на формування готовності оновлювати знання, набувати вміння, що забезпечує професійну мобільність, розвиток аналітичних, проектних і прогностичних здібностей випускників [6].

Сучасна освіта повинна мати випереджальний характер, бути націленою на майбутнє, на розвиток ключових компетентностей студентів, формування у них самостійного та креативного мислення, здатності до свідомого вибору. Упровадження випереджувальної освіти забезпечить формування готовності випускника до повноцінного функціонування в соціумі, що потребує конкурентоспроможних фахівців [1].

Таким чином, система вищої освіти має спрямовуватися на оновлення змісту навчання студентів професійно орієнтованими дисциплінами, розвивати здатність адаптуватися до темпів розвитку науково-технічного прогресу, формувати творче фахове мислення та високий рівень розвитку методологічної культури сучасного педагога. Зазначені напрями розвитку вищої освіти на засадах випередження досліджувалася С. Батишевим, К. Коліном, А. Новиковим та іншими. Науковці П. Новіков та В. Зуєв наголошують на тому, що освіта повинна не тільки передавати знання та досвід, а й передбачати їх розвиток.

Зокрема, до ефективних методик випереджувальної освіти вчені відносять проблемні, розвивальні, інтерактивні та проектні технології навчання, які можна використати у навчанні майбутніх вчителів харчовим технологіям. Отже, під час вивчення професійно спрямованих дисциплін одним з ефективних методів є проблемні лекції, оскільки студенти стають активними учасниками освітнього процесу. На відміну від інформаційної, на проблемній лекції новий теоретичний матеріал подається як невідоме, яке слід відкривати; при цьому, майбутні вчителі технологій мають вирішити проблемну ситуацію. Таким чином, проблемна лекція сприяє розвитку пізнавальних інтересів студентів, набуттю навичок самостійного оновлення знань, забезпечує об'єктивний контроль знань, а також

підвищує ефективність і якість навчальної та виховної роботи, в цілому [3].

Останнім часом на заняттях з професійно орієнтованих дисциплін використовуються мультимедійні технології, які сприяють ефективному засвоєнню студентами теоретичного матеріалу. Під час лекцій з дисципліни «Харчові технології» корисним для студентів буде використання презентаційних і відеоматеріалів, що відображають технологічний процес переробки, виготовлення та визначення якості харчових продуктів. Отже, методики випереджувальної освіти у поєднанні з мультимедійними технологіями забезпечують належний рівень візуалізації навчального матеріалу, що підтверджується практичним досвідом викладання професійно орієнтованих дисциплін [7; 8].

Необхідно враховувати те, що на базі навчального закладу складно відтворити технологічні процеси виробництва продуктів харчування, тому доцільно запропонувати студентам проведення практичних занять з імітацією таких процесів. Наприклад, технологію виготовлення масла можна відтворити в лабораторії без відповідного технологічного обладнання шляхом ручного збивання сметани або вершків, а також визначати якість харчової сировини органолептичним методом.

Метод case-study або метод конкретних ситуацій (від англійського case – випадок, ситуація) – це метод активного проблемно-ситуативного аналізу, заснований на навчанні шляхом вирішення конкретних проблем – ситуацій (вирішення кейсів). Впровадження методу case-study в практику вищої професійної освіти в даний час є досить актуальним, оскільки він сприяє розвитку у студентів самостійного мислення, уміння вислуховувати, враховувати чужу та аргументовано висловити свою точку зору. Він належить до неігрових імітаційних активних методів навчання.

Безпосередня мета методу case-study – спільними зусиллями групи студентів проаналізувати ситуацію – case, що виникає при конкретному стані справ, і виробити практичне рішення; закінчення процесу – оцінка запропонованих алгоритмів і вибір найкращого з них у контексті поставленої проблеми. Отже, метод case-study відрізняється від традиційних методик, бо студент стає рівноправним з іншими учасниками освітнього процесу під час обговорення проблеми. Результатом застосування методу є не тільки набуття знань, але й навичок професійної діяльності, що дає можливість застосувати теоретичні знання до вирішення конкретних практичних завдань [4].

До розвивальних технологій навчання відносять ідеї та концепції навчання, у центрі яких знаходиться особистість, яка постійно розвивається. Тому, на нашу думку, під час вивчення дисципліни «Харчові технології» як ефективні методи розвивального навчання доцільно використати такі: створення презентаційних матеріалів, проведення навчальних екскурсій, написання наукових тез, статей, участь у конференціях, участь у роботі наукових гуртків і

проблемних груп. Як засвідчує практичний досвід, зазначені види діяльності сприяють не лише зацікавленості студентів змістом професійно орієнтованих дисциплін, а й активному формуванню їх методологічної культури та застосування надбань сучасної педагогічної науки у майбутній професійній діяльності.

Разом з цим, упровадження в освітній процес інтерактивних технологій навчання забезпечує спеціальну форму організації пізнавальної діяльності, що має конкретну та передбачувану мету – створення комфортних умов навчання, за яких кожен студент відчуває свою успішність та інтелектуальну спроможність [1].

Наразі актуалізується підвищення вимог до якості та безпеки харчових продуктів і сировини, з якої вони виготовляються. Розвиток виробництва основних груп харчових продуктів тісно пов'язаний з використанням різноманітних функціональних інгредієнтів (харчових добавок, ароматизаторів, стабілізаторів, барвників, прянощів, поліпшувачів смаку та кольору тощо). Все це ускладнює контроль якості, безпеки харчових продуктів і виявлення фальсифікату. З огляду на це, доцільним є залучення майбутніх учителів технологій до наукової діяльності з метою дослідження ними сучасних тенденцій роботи харчових виробництв, досягнень науково-технічного прогресу в галузі харчових технологій.

Доцільно відмітити, що науково-дослідна робота студентів є невід'ємною складовою наукової діяльності університету і першим (важливим) етапом у підготовці наукових кадрів, адже цей вид діяльності суттєво впливає на якість підготовки висококваліфікованих фахівців і розширює загальний і професійний світоглядний розвиток.

Упровадження елементів науково-дослідної роботи при вивченні навчальної дисципліни «Харчові технології» сприяє міцному засвоєнню студентами не тільки програмного матеріалу з дисципліни, але й забезпечує активізацію наукових пошуків майбутніх учителів технологій (публікація результатів досліджень, підготовка тез і статей тощо) [9].

Отже, належним чином організована науково-дослідна робота студентів розвиває їх розумові здібності, розширює кругозір, сприяє розвитку творчого мислення та ініціативності, допомагає ґрунтовно оволодівати навчальним матеріалом з дисципліни.

Водночас, організація проектної діяльності студентів має розпочинатися з визначення завдань, до яких відноситься практична реалізація вироблених у студентів навичок проведення аналізу різних технологій і технологічних схем виробництва традиційних харчових продуктів; визначення нових напрямів створення харчової продукції функціонального призначення для задоволення потреб населення України в продукції оздоровчої та профілактичної дії; раціонального вибору сировини і допоміжних матеріалів; вибору та обґрунтування технологічного процесу виробництва функціонального харчового продукту високої якості,

абсолютно безпечного для споживача [5].

Орієнтовними темами проектів можуть бути такі: «Технології виготовлення хліба та хлібобулочних виробів»; «Технології виготовлення харчової продукції збагаченої рослинним порошком»; «Визначення показників якості та методів їх контролю для сиру»; «Визначення показників якості молочної продукції», «Контроль на виробництвах для продуктів харчування лікувального призначення» та інші.

Отже, виконання проектної роботи з дисципліни «Харчові технології» визначає ступінь оволодіння студентами теоретичних знань про технологічні процеси отримання харчової продукції та слугує критерієм визначення їх умінь та навичок науково-технічної обізнаності.

Висновки з дослідження і перспективи подальших розробок. Отже, методичні особливості навчання професійно-спрямованих дисциплін, зокрема дисципліни «Харчові технології» має базуватися на засадах випереджувальної освіти та застосуванні в освітньому процесі компетентнісного, технологічного, інформаційного та діяльнісного підходів. Необхідність переходу системи педагогічної освіти на реалізацію принципів випереджувальної освітньої системи зумовлена тим, що в її основу покладено ідею розвитку особистості. Підготовка фахівців на засадах випереджувальної освіти не обмежується засвоєнням студентами системи чітко визначених знань з конкретної професійної діяльності, а спрямовується на формування готовності до постійного оновлення цих знань, вироблення багатофункціональних умінь, що забезпечує професійну мобільність, розвиток аналітичних і прогностичних здібностей.

Таким чином, перспективи подальших розробок ми вбачаємо у розробці методики впровадження проблемних, інтерактивних та проектних технологій, які можна використати при навчанні майбутніх вчителів технологій з дисципліни «Харчові технології», що сприятиме розвитку творчої особистості, формуванню фахової компетентності, розвитку методологічної культури майбутніх вчителів технологій.

СПИСОК ДЖЕРЕЛ

1. Богомаз-Назарова С. М., Царенко І. Л. Інноватика у харчових технологіях. *Проблеми методики фізико-математичної і технологічної освіти*. Кропивницький, 2019. Вип. 14. Ч. 2. С. 159–165.
2. Козлакова Г. Інформаційні технології: інтелектуалізація навчання у вищій школі. *Вища освіта України*. Київ, 2002. № 1. С. 48–52.
3. Лодатко Є. О. Моделювання педагогічних систем і процесів : монографія. Слов'янськ : СДПУ, 2010. 148 с.
4. Підготовка до професійного навчання і праці (психолого-педагогічні основи) : навч.-метод. посіб. / за ред. Г. О. Балла, П. С. Перепелиці, В. В. Рибалки. Київ : Наукова думка, 2000. 188 с.
5. Сирохман І. В., Завгородня В. М. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення : навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2009. 544 с.
6. Технології професійно-педагогічної підготовки

майбутніх учителів : навч. посіб. / за ред. О. А. Дубасенюк. Житомир : Житомир. держ. пед. ун-тет, 2001. 384с.

7. Царенко О. М. Методична підготовка майбутніх учителів технологій до використання мультимедійних засобів навчання. *Проблеми методики фізико-математичної і технологічної освіти*. Кропивницький, 2017. Вип. 11. Ч. 1 С. 186–192.

8. Царенко О. М. Методологічні аспекти використання мультимедійних засобів у навчальному процесі. *Науковий вісник Львівської академії*. Кропивницький, 2017. Вип. 1. С. 213–217.

9. Шаура А. Ю. Методика навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.02. Київ, 2017. 223 с.

REFERENCES

1. Bogomaz-Nazarova, S.M., & Tsarenko, I.L. (2019). *Innovatyka u harchovyh tehnologijah* [Innovation in food technology].

2. Kozlakova, G. (2002). *Informacijni tehnologiji: intelektualizacija navchannya u vyschij shkoli* [Information technologies: intellectualization of higher education].

3. Lodatko, E.A. (2010). *Modeljuvannya pedagogichnyh system i procesiv* [Modeling of pedagogical systems and processes]. Slavyansk.

4. Ball, G.O., Quail, P.S., & Fisherman, V.V. (Eds.). (2000). *Pidgotovka do profesijnogo navchannya i praci (psyhologo-pedagogichni osnovy)* [Preparation for professional training and work (psychological and pedagogical bases)]. Kyiv.

5. Sirohman, I.V., & Zavgorodnya, V.M. (2009). *Tovarnoznavstvo harchovyh produktiv funkcional'nogo pryznachennja* [Commodity science of functional foods]. Kyiv.

6. Dubaseniuk, O.A. (Eds.). (2001). *Tehnologiji profesijno-pedagogichnoji pidgotovky majbutnih uchyteliv* [Technologies of professional and pedagogical training of future teachers]. Zhytomyr.

7. Tsarenko, O.M. (2017). *Metodychna pidgotovka majbutnih uchyteliv tehnologij do vykorystannja mul'tymedijnyh zasobiv navchannya* [Methodical preparation of future teachers of technologies for the use of multimedia teaching aids].

8. Tsarenko, O.M. (2017). *Metodologichni aspekty vykorystannja mul'tymedijnyh zasobiv u navchal'nomu procesi* [Methodological aspects of using multimedia tools in the educational process].

9. Shaura, A. Yu. (2017). *Metodyka navchannya harchovyh tehnologij majbutnih pedagogiv profesijnoji osvity* [Methods of teaching food technology to future teachers of vocational education]. Kyiv.

ВІДОМОСТІ ПРО АВТОРІВ

ЦАРЕНКО Олександр Миколайович – кандидат педагогічних наук, доцент кафедри теорії і методики технологічної підготовки, охорони праці та безпеки життєдіяльності Центральноукраїнського державного педагогічного університету імені Володимира Винниченка.

Наукові інтереси: дидактика вищої школи.

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

Наукові інтереси: теорія і методика професійної та технологічної освіти.

INFORMATION ABOUT THE AUTHOR

TSARENKO Oleksandr Mykolaevich – candidate in Pedagogy, Associate Professor, Associate Professor of the theory and method of technological preparation, Labor Protection and Life Safety, Volodymyr Vynnychenko Central Ukrainian State Pedagogical University

Circle of research interests: higher school didactics.

TSARENKO Irina Leontyevna - candidate of pedagogical sciences, senior lecturer in theory and methodology of technological training, safety and life safety of the Volodymyr Vynnychenko Central Ukrainian State Pedagogical University.

Circle of research interests: theory and technique of professional and technological education.

Стаття надійшла до редакції 14.09.2020 р.

УДК 378.015.31:502/504]:124.5

DOI: 10.36550/2415-7988-2020-1-191-178-181

ЧИСТЯКОВА Людмила Олександрівна –

кандидат педагогічних наук, доцентка, докторантка кафедри педагогіки і менеджменту освіти Центральноукраїнського державного педагогічного університету імені Володимира Винниченка

ORCID:<https://orcid.org/0000-0002-9076-2484>

e-mail: lchist@ukr.net

АКСІОЛОГІЧНИЙ АСПЕКТ ФОРМУВАННЯ ЕКОЛОГІЧНОЇ КУЛЬТУРИ МАЙБУТНІХ УЧИТЕЛІВ ТРУДОВОГО НАВЧАННЯ ТА ТЕХНОЛОГІЙ

Постановка та обґрунтування актуальності проблеми. Формування екологічної компетентності сучасного фахівця є невід’ємним складником процесу професійної підготовки. Особливого значення набуває екологічна підготовка майбутніх учителів трудового навчання та технологій, які, маючи власний високий рівень екологічної культури, формують екокультуру іншої особистості – учня.

Екологічна компетентність є однією із ключових компетентностей здобувачів освіти, як зазначено у Концепції «Нова українська школа», передбачає екологічну грамотність та здорове життя, що потребує удосконалення екологічної підготовки школярів, формування у них системи екологічних знань, мислення і культури, розвиток практичних навичок взаємодії з довкіллям, формування