

Станіслав Ткачук,
доктор педагогічних наук, професор,
декан технологічно-педагогічного факультету
Уманського державного педагогічного
університету імені Павла Тичини

ФОРМУВАННЯ ГОТОВНОСТІ ДО ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ МАЙБУТНІХ ІНЖЕНЕРІВ-ПЕДАГОГІВ ХАРЧОВОГО ПРОФІЛЮ ПІД ЧАС ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИЧНИХ РОБІТ З ДИСЦИПЛІН ПРОФЕСІЙНОГО СПРЯМУВАННЯ

Викладено методичні рекомендації до організації проведення практичних робіт з дисциплін професійного спрямування з огляду на проблему формування готовності до професійної діяльності майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю. Показано на прикладах процес розвитку узагальнених професійних умінь студентів на кожному етапі практичного заняття.

Ключові слова: *готовність, узагальнені професійні вміння, майбутні інженери-педагоги, професійна діяльність, практична робота.*

В статье предложены методические рекомендации по организации проведения практических занятий по дисциплинам профессиональной направленности, способствующей решению проблемы формирования готовности к профессиональной деятельности будущих инженеров-педагогов пищевого профиля. В работе на примерах показан процесс развития обобщенных профессиональных умений студентов на каждом этапе практического занятия.

Ключевые слова: *готовность, обобщенные профессиональные умения, будущие инженеры-педагоги, профессиональная деятельность, практическая работа.*

The article suggests guidelines for the organization of workshops on subjects of professional orientation conducive in solving the problem of readiness or formation for professional activity of future engineers-educators food profile. On the example shows the development of generalized professional skills of students at each stage of the practice session.

Key words: *Ready generalized professional skills, future engineers-educators, professional activities, practical work.*

Основним завданням інженерно-педагогічної освіти є підготовка висококваліфікованих, креативно мислячих спеціалістів, які легко адаптуються до коливань ринку праці, володіють професійною майстерністю, здатних самостійно розв'язувати будь-яку виробничу проблему, тобто готових до професійної діяльності. Підготовка таких спеціалістів можлива лише за умов набуття студентами узагальнених професійних умінь у процесі практичної навчальної діяльності.

Проблема формування готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців не є новою у психолого-педагогічній літературі. Так, різні аспекти цієї проблеми досліджували А. А. Деркач [1], М. І. Дьяченко [2] О. М. Іванова [3], В. А. Сластьонін [4], Д. М. Узнадзе [6], Н. В. Чепелева [7] та ін.

Однак, незважаючи на різнобічність охоплення багатьох питань і безсумнівну теоретичну та прикладну значимість даних досліджень, слід зазначити, що проблема формування готовності до професійної діяльності майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю залишається відкритою для теоретичного осмислення й експериментального вивчення.

Мета статті: Розглянути методичні рекомендації до організації проведення практичних робіт з дисциплін професійного спрямування з огляду на проблему формування готовності до професійної діяльності майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю. Показати на прикладах процес розвитку узагальнених професійних умінь студентів на кожному етапі практичного заняття.

Однією з форм навчання є практичне заняття. З метою формування готовності до професійної діяльності майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю ми пропонуємо такі моделі практичних занять: практичне заняття формування вмінь і навичок професійного спрямування, практичне заняття на застосування знань і вмінь, практичне заняття узагальнення і систематизації знань, інтегроване практичне заняття.

Дослідженням О. І. Скафи [5] підтверджується, що проведення виділених нами практичних занять уможливорює моделювання виробничих ситуацій та відноситься до інтерактивної моделі навчання (рис. 1).

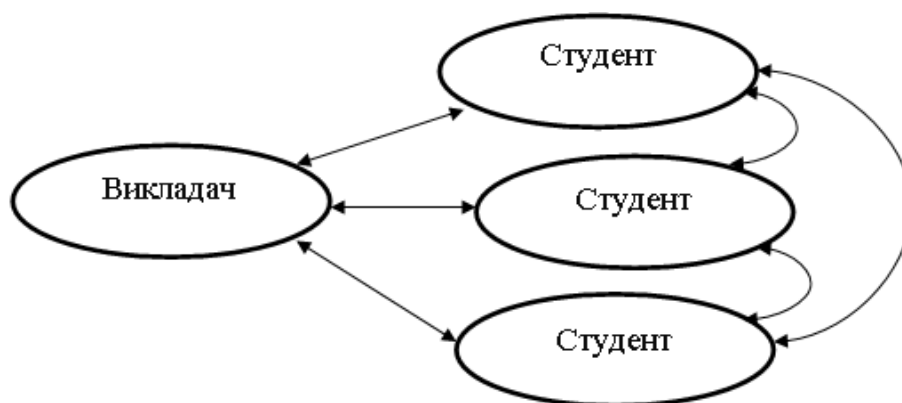


Рис. 1. Схема інтерактивної моделі навчання

Інтерактивна модель навчання передбачає активну форму організації пізнавальної діяльності, що має на меті створення комфортних умов навчання, за яких кожен студент має відчувати свої значимість, успішність, професійні можливості.

Очевидно, що така організація діяльності студентів сприяє досягненню цілей навчання, розвитку узагальнених професійних умінь і, як наслідок, формуванню готовності до майбутньої професійної діяльності. За таких умов, навіть самий «слабкий» студент відчуває підтримку не тільки з боку викладача, а й від своїх однокурсників та зрозуміє необхідність засвоєння теоретичних знань з дисциплін професійного спрямування з метою застосування їх на практиці.

Розглянемо фрагменти однієї з вищевказаних моделей практичних занять.

Практичне заняття формування вмінь і навичок професійного спрямування. Надамо методичні рекомендації щодо розвитку узагальнених професійних умінь на прикладі цього практичного заняття. З цією метою розглянемо можливий варіант взаємозв'язку найбільш поширених методів, форм і засобів навчання (табл. 1), що можуть застосовуватися на основі впровадження розробленої нами системи завдань.

Таблиця 1

№ з/п	Елементи структури практичного заняття	Методи-форми	Засоби	Мають бути сформованими такі узагальнені професійні вміння
1.	Мотиваційна бесіда, розгляд прикладної значущості теми, постановка інтегрованої мети заняття	Пояснювально-ілюстративний метод – виробничо орієнтований діалог (індивідуальна форма)	Плакати розроблені в середовищі PowerPoint	Організаційно-мотиваційні
2.	Актуалізація міждисциплінарних знань, повторення вивченого матеріалу	Репродуктивний метод – виробничо орієнтований діалог (індивідуальна форма)	Плакати, схеми розроблені в середовищі PowerPoint	Організаційно-мотиваційні
3.	Опрацювання нового матеріалу, набуття відповідних вмінь і навичок	Частково-пошуковий, дослідницький, ігрові методи – самостійна робота	Таблиці, технологічні схеми приготування страв, задачі	Діяльнісні, дослідницькі
4.	Закріплення вивченого та перевірка засвоєного на занятті	Методи проблемного навчання – виробничо орієнтований діалог (індивідуальна форма)	Методичні вказівки щодо розв'язання системи технологічних задач	Діяльнісні, дослідницькі, організаційно-мотиваційні

5.	Підбиття підсумків щодо можливостей застосування матеріалу з цієї навчальної теми у професійній діяльності.	Ігрові методи – групова форма	Застосування виробничої професійно орієнтованої задачі	Креативні, діяльнісні, дослідницькі,
----	---	-------------------------------	--	--------------------------------------

Як показує досвід, ефективний зворотній зв'язок на практичних заняттях з дисциплін професійного спрямування, основною метою яких є діагностика рівня розвитку узагальнених професійних умінь, відбувається при поєднанні різних видів контролю – усних опитувань, письмових робіт, доповідей. Діагностику рівня сформованості таких умінь наведено у таблиці 2.

Таблиця 2

Рівні сформованості узагальнених професійних умінь

Рівень	Повинен вміти
Високий	<ul style="list-style-type: none"> – швидко орієнтуватися у розв'язуванні поставлених завдань; – акцентувати увагу на незначних на перший погляд ідеях, створювати нові образи в оформленні страв; – працювати самостійно та чітко; – приймати активну участь в обговоренні варіантів розв'язання завдань; – вміло аналізувати, обґрунтовувати отримані результати, знаходити та пояснювати їх наслідки;
Достатній	<ul style="list-style-type: none"> – орієнтуватися у розв'язуванні поставлених завдань, але не завжди швидко; – акцентувати увагу на незначних на перший погляд ідеях, за комфортних умов створювати нові образи в оформленні страв; – працювати здебільшого самостійно, іноді може звернутися за допомогою; – приймати пасивну участь в обговоренні варіантів розв'язання завдань; – аналізувати, прагнути обґрунтовувати отримані результати, намагатися знаходити та пояснювати їх наслідки; – орієнтуватися у джерелах інформації, прагнути користуватися довідниковою літературою;
Низький	<ul style="list-style-type: none"> – слабо орієнтуватися у виконаній роботі; – працювати повільно, за допомогою викладача або інших членів бригади; – висувати здебільшого необґрунтовані ідеї; – працювати під керівництвом; – здебільшого користується допомогою членів своєї бригади, викладача; – слабо орієнтуватися під час користування довідниковою літературою.

Кожному практичному заняттю з дисциплін професійного спрямування передують самостійна робота студента, що передбачає підготовку стислого конспекту з метою актуалізації теоретичних знань з теми заняття. На початку практичного заняття викладач у формі виробничо орієнтованого діалогу може з'ясувати готовність кожного студента до практичного заняття. Наведемо його приклад.

Викладач: доброго дня, шановні студенти! Тема нашого заняття: «Приготування страв з овочів». Під час цього заняття вивчений вами самостійно теоретичний матеріал ми застосуємо на практиці. Вам, напевно, відомо, що тенденція сьогодення – здорове харчування, серед якого овочі займають найважливіше місце. А як ви вважаєте, чому надбання вмінь у приготуванні страв з овочів необхідні у професійній діяльності?

Студент: ця група страв має доволі різноманітний асортимент та певні правила приготування, виконання яких забезпечує високу якість готової продукції.

Викладач: так, добре. Які ще будуть думки?

Студент: овочі – харчові продукти, що містять велику кількість вітамінів, мінеральних речовин, то ж технологічний процес їх приготування повинен бути таким, щоб забезпечити максимальне їх збереження.

Студент: страви з овочів широко застосовуються в харчуванні і як самостійні страви, і як гарніри до м'ясних, рибних страв. На мою думку, дуже важливе вміння добору гарнірів з овочів до основних м'ясних та рибних страв.

Очевидно, що ці відповіді студентів спираються на досвід своєї родини, особистий досвід та потребують спеціальної теоретичної підготовки. Тож, з метою актуалізації набутих теоретичних знань викладач продовжує діалог, визначаючи мету роботи.

Викладач: гаразд, усі Ваші відповіді правильні. Таким чином, метою нашого заняття є формування вмінь і навичок на всіх стадіях технологічного процесу приготування страв з овочів. А як Ви вважаєте, що необхідно вміти для правильного ведення технологічного процесу приготування страв?

Студент 1: вміння розраховувати набір сировини для страв та складати сировину відомість, що сприяє дотриманню рецептур страв з овочів.

Студент 2: вміння розраховувати відсоток відходів при первинній обробці овочів з метою визначення раціональності використання сировини.

Студент 3: вміння визначати термін варіння овочів, що сприяє отриманню страв високої якості.

Викладач: Таким чином, ми разом з вами сформулювали мету даної роботи. Перед початком роботи кожному з вас слід звернути увагу на те,

що приготування овочевих страв та гарнірів починається з приготування напівфабрикатів для цих страв, це, насамперед, нарізання овочів. Давайте пригадаємо прості форми нарізання картоплі для приготування страв.

Студенти відповідають на питання викладача. Ці відповіді та підготовлені ними у конспекті таблиці форм нарізання овочів свідчать про їх підготовку до практичного заняття. Після цього на екрані мультимедійного проєктора викладач демонструє основні правила варіння овочів та продовжує діалог.

Викладач: як ви вважаєте, під час якого способу теплової обробки краще зберігається вітамін С в овочах?

Студент 1: я вважаю, що під час повільного варіння під закритою кришкою.

Викладач: правильно. Завдяки чому овочі покращують роботу шлунково-кишкового тракту?

Студент 2: я вважаю, що завдяки вмісту в них клітковини та харчових волокон покращується перистальтика кишечника та виводяться шлаки з організму.

Очевидно, що така відповідь потребує ретельної підготовки від студентів до заняття. Викладач виставляє бали, які отримали студенти в період виробничо-орієнтованого діалогу, враховуючи складений ними конспект.

Викладач: добре. Ми можемо приступити до роботи. Зараз кожна бригада отримає своє завдання, яке передбачає приготування, оформлення та відпускання овочевих страв (табл. 3).

Таблиця 3

Завдання бригадам

Бригада 1	Бригада 2	Бригада 3
1. Рагу овочева.	1. Голубці овочеві.	1. Запіканка овочева.
2. Котлети морквяні зі сметаною.	2. Котлети капустині зі сметаною.	2. Зрази картопляні зі сметаною.

На етапі опрацювання нового матеріалу, набуття відповідних вмінь і навичок практичної роботи доцільно застосовувати ігрові методи. Наведемо приклад застосування цього методу.

Перед початком приготування страв студенти разом із викладачем, у формі гри повторюють основні правила приготування страв з овочів. Студенти розділяються на бригади по п'ять чоловік у кожній. Серед членів бригади обирається бригадир, який виконує координуючу функцію (як правило це студент з високим рівнем сформованості компетенцій). Також з числа «сильних» студентів викладач назначає експертів (2–3 чол.), що слідкують за ходом гри та оцінюють правильність відповідей, фіксуючи їх у накопичувальній відомості (табл. 4).

Таблиця 4

Критерії	Оперативність мислення ($\pm 0,5$) – для бригади, що впоралась швидше за всіх	Гнучкість ($\pm 0,5$)	Широта мислення ($\pm 0,5$)	Продуктивність ($\pm 0,5$)	Разом ± 2
ШБ студентів					
...					

Критеріями оцінки виступають узагальнені професійні вміння: діяльнісні, організаційно-мотиваційні, дослідницькі та креативні. Правильні відповіді на всі запитання свідчать про високий рівень їх сформованості. Для студентів із низьким рівнем сформованості узагальнених професійних умінь особливо корисно проведення цієї гри, бо під час спілкування вони сприймають правильні відповіді та запам'ятовують їх з метою подальшого використання під час приготування страв.

Використовуючи правила варіння овочів і свої конспекти, кожен студент повинен заповнити протягом 3 хвилин картки-опитувальники, що роздає викладач (табл. 5), та надати свої відповіді бригадиrowі, а він перевіряє правильність виконання завдання та надає експертам. Експерти оцінюють відповіді кожного члена бригади та бригадира. Крім того, бригада, яка впоралася раніш за всіх та надала вірні відповіді отримує бонус $+0,5$ балу на рахунок кожного члена бригади.

Таблиця 5

Назва овочу	Спосіб теплової обробки	Параметри та режими теплової обробки	Зміни кольору овочів
Картопля	Варіння	$t = \dots$ $\square = \dots$...

Далі студенти починають приготування страв під керівництвом викладача, виконуючи всі його усні поради з технології приготування страв. Самостійна робота з приготування страв носить дослідницький характер. Тривалість теплової обробки наочно доводить фізико-хімічні зміни, що відбуваються у продуктах.

Так, студенти можуть з'ясувати, що процес переходу протопектину в розчинний пектин (розм'якшення овочів) залежить від тривалості теплової обробки та температури, тобто чим триваліша теплова обробка при заданій температурі, тим більше протопектину перейшло у пектин (овочі стають м'якими). Цей процес не нескінченний. Якщо не дотримуватися терміну варіння, то овочі будуть дуже м'якими та втратять форму нарізання, що погіршить якість готових страв.

З метою усвідомлення цих теоретичних знань та розвитку дослідницьких умінь студентам пропонується дослідити залежність температури від терміну теплової обробки та результати оформити у вигляді таблиці (табл. 6), яка входить до звіту з практичного заняття. Результати досліду оцінюються бригадами під керівництвом викладача.

Таблиця 6

Бригада	Назва овочів	Температура варіння, °С	Тривалість варіння, хв.	Стан продукту
Бригада № 1	Морква	100		
		90		
		80		
		70		
Бригада № 2	Картопля	100		
		90		
		80		
		70		

Таким чином, застосовуючи на практиці початковий предметний досвід, отримані раніше теоретичні знання, в студентів накопичуються узагальнені професійні вміння, у результаті чого формується їхня готовність до майбутньої професійної діяльності.

Приготування страв закінчується їх оформленням та подаванням. Цей етап практичної роботи, краще за все, провести як рольову гру. Кожна бригада – це бракеражна комісія, яка повинна провести бракераж із визначення якості готових овочевих страв іншої бригади, зробити висновок про якість страв і оцінити їхню якість за 5-ти бальною системою.

Але спочатку студентам необхідно підготувати робоче місце для проведення бракеражу (кожна бригада самостійно готує склянки з гарячою водою для ополіскування столових приборів після дегустації кожної страви, та склянки з холодною водою для полоскання ротової порожнини після дегустації кожної страви, столові прибори, тарілки, термометр, оціночні листи страв).

Викладач управляє підготовкою студентів до проведення бракеражу за допомогою зауважень, які формулюються студентам у вигляді запитань. Це дає змогу студентам самостійно виправити допущені помилки. Так, наприклад, студенти під час підготовки дегустаційного залу не витримали температуру води для ополіскування приборів. Викладач, після перевірки, ставить запитання: якою повинна бути температура гарячої води для ополіскування столових приборів при проведенні дегустації? Відповідаючи на запитання (65°C), студенти звертають увагу на воду у склянках та виправляють помилки.

Дегустуючи страви, кожен студент надає оцінку страві, пояснюючи

її. Бригадир кожної команди фіксує оцінки своїх колег в оціночному листі. Викладач, вислухавши всі результати, коригує їх та підводить підсумки практичного заняття.

Отже, особливою рисою таких практичних занять є формування самооцінки студентів під час приготування страв, аналізу допущених помилок та визначення шляхів їхнього усунення. Зрозуміло, що така організація і проведення практичних занять з дисциплін професійного спрямування сприяє формуванню готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців харчового профілю.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Деркач А. А. Акмеология: пути достижения вершин профессионализма / А. А. Деркач, Н. В. Кузьмина. – М. : РАУ. 1993. – 23 с.
2. Дьяченко М. И. Психологические проблемы готовности к деятельности / М. И. Дьяченко, Л. А. Кадыбович. – Минск : Изд-во БГУ, 1976. – 176 с.
3. Иванова Е. М. Основы психологического изучения профессиональной деятельности / Е. М. Иванова. – М. : Изд-во МГУ, 1987. – 208 с.
4. Слостёнин В. А. Формирование личности учителя советской школы в процессе профессиональной подготовки / В. А. Слостёнин. – М. : Просвещение, 1976. – 160 с.
5. Скафа О. І. Комп'ютерно-орієнтовані уроки в евристичному навчанні математики / О. І. Скафа, О. В. Тутова. – Донецьк : Вебер, 2009. – 320 с.
6. Узнадзе Д. Н. Основные положения теории установки / Д. Н. Узнадзе. – Тбилиси : Акад. наук Грузинской ССР, 1961. – 178 с.
7. Чепелева Н. В. Формування професійної культури майбутніх практичних психологів / Чепелева Н. В. // Методи підготовки фахівців до професійного спілкування. – Черкаси, 1997. – Кн. 1 – 213 с.