

3. Кузьменко В. В. Роль комплексної системи навчання у формуванні цілісної картини світу школярів / В. В. Кузьменко // Наукові записки Вінницького державного педагогічного університету ім. М. Коцюбинського. Серія : Педагогіка і психологія. Випуск № 13. – Вінниця : Друкарня ТД “Едельвейс и К”, 2005. – С. 114-119.
4. Мальцев К. За марксистско-ленинское содержание школьных программ. / К. Мальцев. – М. : Л. : Гос. учебно-педагогическое изд-во, 1932. – 20 с.
5. Матеріали щодо обговорення учбових програм для шкіл соцвиху. Листи вчителів та газета “Виробнича думка” // ЦДАВО України. – Ф. 166. – Оп. 9. – Спр. 470. – 194 арк.
6. Практика лабораторных работ в школе. – М. : Работник просвещения, 1926. – 240 с.
7. Про тривалість учбового року та про учбовий план трудшкіл // Радянська освіта. – 1926. – № 9. – С. 20-73.
8. Советская школа в период социалистической индустриализации / под ред. В. Г. Смирнова. – М. : Из-во Минпроса РСФСР, 1959. – 320 с. / под ред. В. Г. Смирнова. – М. : Из-во Минпроса РСФСР, 1959. – 320 с.
9. Учбові програми для сільських семирічних шкіл. // ЦДАВО України. – Ф. 166. – Оп. 4. – Спр. 351. – 87 арк.

Кузьменко В. В. Трудовая подготовка на основе комплексной системы как основа целостного представления школьников о мире (1920–1933 гг.)

В статье показано эффективное влияние на формирование в учащихся целостных представлений о мире таких интеграторов знаний как комплексная система обучения и ее составляющих как метод проектов, исследовательская и экспериментальная работы, показано их применение в практике работы школ в 20-30 года XX столетия.

Ключевые слова: *содержание образования, мировосприятие, интеграция, знания, мировидение, трудовое обучение, комплексная система обучения, предметная система обучения.*

Kuzmenko V. V. Labour training on the basis of complex system as foundation of integral pupils' beliefs about the world (the 1920-1933s years)

The article shows the effective influence upon forming pupils' integral beliefs about the world caused by such integrators as complex system of training and its following components: method of projects, research and experimental work. The author describes their practical usage in school work in the 20th-30th years of the XXth century.

Keywords: *matter of education, mentality, knowledge integration, world outlook, complex system of training, subject system of training.*

Левченко Н. Г.
Інституту педагогіки НАПН України

СУЧАСНИЙ СТАН СФОРМОВАНOSTІ ФАХОВИХ ПОНЯТЬ З КУЛІНАРІЇ У МАЙБУТНІХ УЧИТЕЛІВ ТРУДОВОГО НАВЧАННЯ

Стаття містить результати констатувального експерименту з рівня сформованості спеціальних понять з кулінарії у майбутніх учителів трудового навчання. Визначені шляхи ефективного формування спеціальних понять.

Ключові слова: *фахова підготовка, констатувальний експеримент, майбутні учителі трудового навчання, студенти.*

Рівень фахової підготовки майбутнього вчителя трудового навчання у ХХІ столітті повинен відповідати вимогам часу. Саме тому складовими змісту його підготовки 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.

На жаль, рівень підготовки сьогоденного випускника вищих педагогічних навчальних закладів не відповідає вимогам, що висуваються до сучасного вчителя, особливо це стосується знань фахової термінології і вмінь формувати ці поняття під час викладання трудового навчання в школі.

Проблема формування понять з різних навчальних дисциплін досліджувалася М. Б. Волович, Н. В. Бірюковою, Т. П. Коростіянець, Є. О. Неведомською, Т. Г. Назаренко, О. М. Варакутою, О. С. Тернос, Л. О. Гриценком, С. М. Єрмаком, Н. А. Мислицькою, Ю. А. Глебовою, О. О. Шишкіною, О. Ю. Свистуною, С. О. Татаріною та ін.

Грунтовних досліджень присвячених проблемі формування понять у майбутніх учителів трудового навчання не проводилось.

Констатувальний експеримент застосовується для перевірки певних припущень. Під час такого експерименту констатується наявність певних зв'язків між впливом на об'єкт дослідження і досягнутим результатом, встановлюється наявність певних фактів [4, 202].

Щоб з'ясувати стан сформованості фахових понять з кулінарії у майбутніх учителів трудового навчання нами був проведений констатувальний експеримент. Завданнями експерименту були:

- з'ясувати зміст фахових понять, закладених у діючих типових навчальних програмах з дисциплін кулінарного профілю для вищих педагогічних навчальних закладів;
- виявити рівень умінь студентів давати визначення фахових понять;
- виявити рівень умінь студентів проводити логічні операції з фаховими поняттями (аналіз, узагальнення, систематизація);
- з'ясувати рівень розуміння студентами фахових понять, а також вміння встановлювати зв'язки між ними;
- з'ясувати чи здатні студенти застосовувати здобуті знання з фахової кулінарної термінології на практиці.

Виконання завдань здійснювалось аналізуючи зміст діючих навчальних планів для підготовки майбутніх учителів трудового навчання, типових навчальних програм з дисциплін кулінарного профілю, педагогічного спостереження за навчально-трудою діяльністю студентів під час теоретичного і практичного навчання у вищому педагогічному навчальному закладі, шляхом анкетування студентів, вивчаючи їх відповіді під час контрольних, тестових і практичних робіт, опитування викладачів.

Перший етап констатувального експерименту – аналіз діючих навчальних планів для підготовки майбутніх учителів трудового навчання, показав, що в кожному вищому педагогічному навчальному закладі України, що готують майбутнього вчителя трудового навчання цикл дисциплін кулінарного профілю має неоднозначний поділ на дисципліни, що вивчаються на різних курсах підготовки за освітньо-кваліфікаційним рівнем бакалавр, мають різну кількість кредитів і відповідно – годин на аудиторне і самостійне навчання.

Такий стан справ призводить до різноплановості підготовки майбутніх учителів трудового навчання у різних регіонах України, а також позначається на якості знань дисциплін кулінарного профілю взагалі і термінологічного апарату цих дисциплін зокрема. Тому запровадження “Стандарту вищої школи”, кардинально змінить ситуацію з розподілом кредитів і відповідно годин у навчальному плані і позитивно відобразиться на рівні підготовки майбутніх учителів трудового навчання.

Наступним етапом констатувального експерименту був аналіз діючих типових навчальних програм з дисциплін кулінарного профілю, за якими навчаються студенти у вищих педагогічних навчальних закладах України за спеціальністю обслуговуюча праця.

В результаті аналізу було з'ясовано, що у пояснювальній записці програм, де містяться пункти про рівень знань і вмінь, якими повинен оволодіти студент, вивчаючи ту чи іншу дисципліну, відсутній пункт про формування фахових понять з кулінарії і відповідно пункт про володіння цими поняттями.

Це дає підстави вважати, що викладаючи дисципліни кулінарного профілю майбутнім учителя трудового навчання викладачі вищих навчальних закладів мало уваги приділяють розгляду і засвоєнню фахового термінологічного апарату, що суперечить складовим елементам системи знань. Адже, поняття відіграють провідну роль при засвоєнні системи наукових знань. Саме тому проблема їх формування є досить важливою у теорії і методиці трудового навчання.

У зв'язку з цим на основі проведеного аналізу змістового наповнення і навчального матеріалу посібників з дисциплін кулінарного профілю: В. П. Золіна [1], В. С. Доцяк [2], І. В. Сирохман [5] та ін. нами було виділено перелік фахових понять по кожній дисципліні, засвоєння яких, на нашу думку, є обов'язковим для майбутніх учителів трудового навчання.

Так, зокрема з “Товарознавства харчових продуктів”: харчова цінність, біологічна цінність, фізіологічна цінність, калорійність, лікувально-профілактична цінність, органолептична цінність, безпека продукту, споживні властивості харчових продуктів, білки, жири, вуглеводи, вітаміни, якість, овочі, плоди, м'ясо, риба, ікра, консерви, пресерви, молоко, сир, сметана, вершки, яйця, яєчні продукти, крупи, макаронні вироби, хлібобулочні вироби, борошно, крохмаль, мед, цукор, цукерки, кондитерські товари.

З “Технології виробництва продуктів харчування”: робоче місце кухаря, інвентар, види дерев'яного інвентарю, види металевого інвентарю, посуд, сировина, напівфабрикат, страва, кулінарний виріб, первинна обробка, теплова обробка, варіння, припускання, смаження, тушкування, запікання, пасерування, бланшування, нарізування, оформлення страви, суп, гарнір, друга гаряча страва, соус, закуска, салат, вінегрет, бутерброд, напій, десерт.

З “Обладнання виробництва продуктів харчування”: обладнання, технологічна машина, м'ясорубка, фаршозмішувач, м'ясорозпушувач, котлетоформуєча машина, збивальна машина, тістомісильна машина, машина для розкачування тіста, машина для нарізання овочів, універсальний привод, машина для миття овочів, машина для очищення овочів, машина для очищення риби, просіювач, апарат, котел, електросковорідка, електрофритюрниця, плита, сосисковарка, жарова шафа, пекарська шафа, кавоварка, холодильна машина, холодильна шафа, марміт.

Під час наступного етапу констатувального дослідження нами визначався рівень умінь студентів давати визначення фахових понять. Він проводився методом анкетування. Анкетування – метод збирання первинних даних за допомогою анкет [3, 27].

Спочатку анкетне опитування проводилося серед старшокласників, які вивчали кулінарію на уроках трудового навчання з 5 по 9 клас.

Опитані нами старшокласники на запитання “Де Ви зустрічали поняття з кулінарії: а) в школі – на уроках трудового навчання; б) поза школою – в сім'ї, в засобах масової інформації (телебачення, радіо, газети, журнали, книги, мережа інтернет)?”, більшість респондентів відповіли, що поза школою. На запропоноване запитання “Чи знайомі Ви з поняттями “робоче місце кухаря”, “сировина”, “напівфабрикат”, “страва”? Що означають ці поняття?” більшість старшокласників відповіли “так”, але відповідаючи на другу частину запитання “робоче місце кухаря” змогли охарактеризувати лише незначна кількість учнів, решта лиш мають загальне уявлення про це поняття. Кращою є ситуація із обізнаністю старшокласниками з поняттями “сировина”, “напівфабрикат”, “страва” – більшість респондентів дали повну характеристику цих понять, і лиш незначна кількість опитаних мають тільки загальне уявлення про ці поняття.

Називаючи види перших страв, з усіх існуючих видів старшокласники знають лише основних п'ять: борщ, розсольник, юшка, солянка, капуста, причому поняття борщ згадувалося у відповідях найбільше. Ці результати засвідчують, що понятійний апарат з кулінарії сьогоdnішнього випускника досить обмежений.

Аналізуючи відповіді на запитання, якими видами інвентарю, обладнання користується кухар для приготування страв, з'ясувалося, що переважна більшість учнів не розрізняють в

першу чергу ці два поняття між собою, що викликає труднощі при відповіді на поставлене у анкеті запитання. Із інвентарю старшокласники знають ножі, дощечки, лопатку, сито, друшляк, тертушку. Переважна більшість відповідей свідчить про те, що учні не розрізняють також поняття інвентар і посуд, що використовується для приготування страв. Майже у половини респондентів серед переліку інвентарю зустрічаються і види посуду, що використовується для приготування страв.

З видів обладнання старшокласники називали: плиту, м'ясорубку, кухонний комбайн, міксер, духову шафу.

Аналізуючи відповіді на запитання “Який посуд використовують для подавання різних видів страв?” показав, що переважна більшість випускників називали лише тарілки, виделки, ложки, чашки, причому не поділяючи їх на види. Тільки окремі учні розрізняли глибокі тарілки і столові тарілки, більш повні відповіді на це запитання були не виявлені.

Аналіз результатів анкетування засвідчує, що більшість старшокласників обізнана і має певне уявлення про основні фахові поняття з кулінарії, що частіше зустрічаються їм у побуті ніж на уроках трудового навчання, що є недостатнім для продовження навчання у педагогічному вищому навчальному закладі за напрямком підготовки «Технологічна освіта», освітньо-кваліфікаційним рівнем бакалавр.

Враховуючи, ще той факт, що дисципліни кулінарного профілю починають вивчати на другому курсі, що ще знижує їх рівень знань. З цією метою нами було проведене анкетування серед студентів других курсів до початку вивчення ними дисциплін кулінарного профілю з метою з'ясування рівня знань фахової термінології після вивчення кулінарії на уроках трудового навчання в загальноосвітніх навчальних закладах.

Перше запитання анкети для студентів мало дубльоване запитання що і для старшокласників “Де Ви зустрічали кулінарні поняття: а) в школі – на уроках трудового навчання; б) в засобах масової інформації (телебачення, радіо, газети, журнали, книги, мережа інтернет), в) в сім'ї. Аналізуючи відповіді отримали такі результати, що трохи більше половини респондентів зустрічали кулінарні поняття в засобах масової інформації, менше половини – на уроках трудового навчання в школі, а решта респондентів – в сім'ї.

На запитання “Чи знайомі Ви з поняттями “робоче місце кухаря”, “сировина”, “напівфабрикат”, “первинна обробка”, “теплова обробка”, “калорійність”? Що означають ці поняття?” студенти дали позитивну відповідь. Аналіз другої частини відповідей дав такі результати: серед студентів, які характеризують “робоче місце” виявилось трохи більше половини, решта – мають лише загальне уявлення про це поняття. Поняття “сировина” і “напівфабрикат” змогли охарактеризувати 215 респондентів (67,2%), решта – 105 (32,8%) мають загальне уявлення про ці поняття. Гірше знайомі студенти з поняттями “первинна обробка” і “теплова обробка”, лише приблизно 30% респондентів змогли дати визначення цих понять, більше половини респондентів мають загальне уявлення про дані поняття, решта – не змогли відповісти на поставлене запитання. Поняття “калорійність” теж викликало труднощі серед опитаних студентів його знають близько 20% респондентів, більше половини мають загальне уявлення про це поняття, а у решти респондентів виникли труднощі при відповіді на це запитання.

На запитання “Що таке технологічний процес?” дало повну відповідь приблизно 16% респондентів з усіх опитаних, загальне уявлення про це поняття виявилось у більшій частини респондентів, решта не змогли дати відповіді на поставлене запитання.

Невтішною виявилася і ситуація при відповідях на запитання щодо видів інвентарю і обладнання, що є необхідним для приготування страв. Студенти не розрізняють ці поняття і серед інвентарю називали ножі, дощечки, лопатки, тертушку, сито, друшляк, сікач, сокирку, решта видів інвентарю не називалися. Серед обладнання студенти називали плиту, м'ясорубку, комбайн, блендер, мікрохвильову піч, міксер, кавоварку, холодильник,

овочерізку, соковитискач. Крім того студенти плутають між собою поняття інвентар, посуд і обладнання.

Таке ж анкетування ми провели у студентів третього курсу, під час вивчення ними дисциплін кулінарного профілю і на четвертому курсі по закінченню вивчення цих дисциплін.

Проведене дослідження показало, що студенти другого курсу дають визначення понять на низькому рівні, у третього курсу показники схиляються до середнього рівня і у четвертого – переважає достатній рівень володіння знаннями фахових понять. На жаль, високого рівня давати визначення понять у майбутніх учителів трудового навчання виявлено не було.

На подальшому з етапів констатувального експерименту з'ясовувався рівень умінь студентів проводити логічні операції з фаховими поняттями, а також рівень розуміння студентами фахових понять і вміння встановлювати зв'язки між ними. Для цього студентам різних курсів було запропоновано вирішити проблемне завдання, що полягало у об'єднанні поняття з його визначенням, що знаходиться у протилежній колонці таблиці у довільному порядку. Для цього було обрано десять найбільш поширених понять (див. табл. 1).

Т а б л и ц я 1

№ п/п	Поняття	Визначення
1.	Калорійність	() додатковий компонент основної страви (м'ясна, рибна, з птиці), що не лише доповнює її за смаковими властивостями і зовнішнім виглядом, але й підвищує її біологічну цінність;
2.	Якість	() додатковий компонент страви напіврідкої консистенції, який використовують у процесі її приготування, або подають разом з нею, що покращує її смак і аромат;
3.	Сировина	() солодка страва (фрукти, ягоди, желе, муси, гарячі солодкі страви тощо), що подається по закінченню звичайної або святкової трапези;
4.	Страва	() сукупність властивостей товарів, що зумовлюють їх здатність задовольняти певні потреби людини;
5.	Напівфабрикат	() важливий показник харчової цінності продуктів, вимірюється в кілокалоріях (ккал) або в кілоджоулях (кДж);
6.	Первинна обробка	() додатковий компонент страви напіврідкої консистенції, який використовують у процесі її приготування, або подають разом з нею, що покращує її смак і аромат;
7.	Варіння	() продукти харчування, що призначені для первинної обробки, виробництва напівфабрикатів і приготування страв і кулінарних виробів;
8.	Гарнір	() доведені до повної готовності продукти харчування у певному поєднанні, що порціоновані і відповідно оформлені;
9.	Соус	() продукт, який пройшов одну або кілька стадій кулінарної обробки (первинну або теплову), але ще не доведений до кулінарної готовності і призначений для подальшої обробки і приготування страв і кулінарних виробів;
10.	Десерт	() процес нагрівання харчових продуктів у воді, бульйоні, молоці чи в середовищі насиченої водяної пари з доведенням їх до повної готовності у відповідному посуді

Отримані результати засвідчили, що переважна більшість студентів не вміють проводити логічні операції з фаховими поняттями, а також мають низький рівень їх

розуміння і відповідно погано встановлюють зв'язки між ними. Лише незначна кількість студентів (приблизно 15%) практично справилися із запропонованим завданням без помилок.

На останньому етапі констатувального експерименту ми з'ясували чи здатні студенти застосовувати здобуті знання з фахової термінології на практиці. З цією метою були проаналізовані письмові відповіді на запитання модульного контролю по різних видах дисциплін кулінарного профілю, куди були включені питання зі знань фахової термінології. Результати виявилися не втішними, що дало можливість остаточно зробити висновок про те, що у вищих педагогічних навчальних закладах, де готують майбутнього вчителя трудового навчання мало уваги приділено формуванню фахової термінології з різних дисциплін взагалі, і з кулінарії зокрема. Проведене нами констатувальне дослідження доводить, що рівень сформованості фахових понять у більшості майбутніх учителів трудового навчання низький або середній, решта, незначна їх кількість, володіють поняттями на достатньому рівні.

Хоч дана проблема потребує подальшого дослідження, нами були визначені шляхи формування фахових понять з кулінарії у майбутніх учителів трудового навчання:

– введення фахових понять до змістового наповнення типових навчальних програм з дисциплін кулінарного профілю;

– вживання фахових понять у процесі пояснення нового матеріалу;

– наведення наукового вивіреного визначення особливо тих понять засвоєння яких має певні труднощі;

– використання інтерактивних методів як засобу активізації пізнавальної діяльності;

– закріплення знань фахової термінології під час лабораторно-практичних занять, контрольного тестування;

– використання знань понять з метою проведення логічних операцій з ними (аналіз, узагальнення, систематизація);

– використання знань понять у поза аудиторній діяльності: під час індивідуальної і самостійної роботи;

– включення основних понять у тренувальні плани-конспекти уроків і використання знань з фахової термінології під час педагогічної практики.

Визначені нами шляхи будуть використані при побудові програми формуального експерименту, з метою перевірки ефективності їх у процесі формування фахових понять з кулінарії у майбутніх учителів трудового навчання.

Використана література:

1. *Солин В. П.* Технологическое оборудование предприятий общественного питания / В. П. Солин. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр “Академия”, 2003. – 248 с.
2. *Доцяк В. С.* Українська кухня: Технологія приготування страв : підручник / В. С. Доцяк. – К. : Вища шк., 1995 – 550 с.
3. Педагогічний словник / [ред.-упоряд. М. Ярмаченко]. – К. : Педагогічна думка, 2001. – 514 с.
4. *Сидоренко В. К.* Основи наукових досліджень : навчальний посібник для вищих педагогічних закладів освіти / В. К. Сидоренко, П. В. Дмитренко. – К., 2000. – 260 с.
5. *Сирохман І. В.* Товарознавство продовольчих товарів / І. В. Сирохман, І. М. Задорожний, П. Х. Пономарьов. – К. : Лібра, 2003. – 368 с.

Левченко Н. Г. *Современное состояние сформированности профессиональных понятий по кулинарии у будущих учителей трудовой учёбы.*

Статья содержит результаты констатирующего эксперимента по уровню сформированности специальных понятий с кулинарии у будущих учителей трудового обучения. Определены пути эффективного формирования специальных понятий.

Ключевые слова: специальная подготовка, констатирующий эксперимент, будущие учителя трудового обучения, студенты.

Levchenko N. G. Modern state of formed of professional concepts on cookery for the future teachers of labour studies.

The results of the preliminary experiment concerning the state of professional cookery concepts forming of future technology teachers are given in the article. The ways of effective forming the professional concepts are determined.

Keywords: establishing experiment, future teachers of the labour teaching, students.

Лук'яненко Г. І.

*Інститут професійно-технічної освіти
НАПН України*

ВІД СПОСОБІВ ХАРЧУВАННЯ ДО КУЛЬТУРИ ХАРЧУВАННЯ

Стаття присвячена проблемі формування культури харчування учнів загальноосвітньої школи, як складової загальної культури особистості. Пропонуються шляхи підготовки майбутніх учителів, на прикладі підготовки вчителів трудового навчання, до формування культури харчування.

Ключові слова: харчування, функція, майбутні вчителі трудового навчання, культура харчування.

Постановка проблеми. Сьогодні особливої актуальності набули питання збереження та зміцнення здоров'я людини. Важливим чинником розв'язання цієї проблеми є організація харчування людини. Засоби масової інформації, наукові та науково-популярні публікації містять багато відомостей щодо зорового харчування, "правильного харчування", дієт тощо. Ключовим терміном, що об'єднує цю інформацію є проблема харчування. Однак, проблема розв'язується з точки зору поглядів на продукти харчування, їх склад, поживну цінність тощо. Без сумніву, це важливо. Проте, з позиції гуманізму, наріжним каменем повинна стати людина, а саме, її поведінка в питаннях здоров'я, харчування, здорового способу життя. На нашу думку, сьогодні на зміну понять "здорове харчування" або "правильне харчування" повинно прийти поняття "культура харчування", яке розуміється як складова загальної культури.

Мета статті: визначення педагогічних засад формування культури харчування молоді.

Основна частина. Аналіз літературних джерел засвідчив, що визначення поняття "культура харчування" потребує уточнення, більш чіткого формулювання. Перед нами постає проблема: з одного боку необхідно формувати культуру харчування, починаючи зі школи для того, щоб через усвідомлення людиною значення харчування удосконалити її ставлення до вибору харчових продуктів, способів їх кулінарної обробки з огляду на потреби організму. З іншого боку – немає чіткого теоретичного підґрунтя самого поняття "культура харчування", отже відсутня психолого-педагогічна база щодо формування цієї складової загальної культури людини. Культура особистості ґрунтується на певних внутрішніх переконаннях, а зовнішньо проявляється як поведінка, певна діяльність. Логічно припустити, що методологічною основою для формалізації поняття "культура харчування" буде теорія діяльності, згідно якої культура людини визначається як сума знань та особливості людської свідомості, поведінки, втілюваної в конкретних сферах буття та фахового визначення культури харчування як обізнаності у наукових основах харчування.

Не претендуючи на повноту визначення, ми розуміємо культуру харчування як свідому орієнтацію поведінки особистості у харчуванні, що ґрунтується на певному рівні освіченості її в галузі науки про харчування і оволодінні способами організації харчування, яке б забезпечувало задоволення фізіологічних та естетичних потреб разом із збереженням і зміцненням здоров'я.