

9. Матвеева Т. О. Мозаїка та різьблення по дереву: Навч. посібник: Пер. з рос. – К.: Вища шк., 1993. – 135 с.: іл.
10. Полный курс для начинающего. Резьба по дереву. – Мн.: Харвест; М.: «Издательство АСТ», 2000. – 192 с. – (Моя профессия).
11. Полудень В.К., Полудень Д.В., Поляков В.О., Кримська Д.В. Художня обробка деревини. Посібник для вчителів. – Кіровоград: “Народне слово”, 1998. – 95 с.
12. Семенцов А.Ю. Резьба по дереву. – 4-е изд. – Мн.: «Современное слово», 2000. – 256 с.
13. Тэхналогія народных рамёстваў 9 клас. Эксперыментальны падручнік для школ з беларускай мовай навучання / Пад редакц. А.Ф. Журбы, С.І. Сталяровай. – Мінск: “Адукацыя і выхаванне”, 2000. – 260 с.: іл.
14. Технология резьбы по дереву: Пособие для учителей экспериментальных школ / Н.А. Валишкевич, А.Ф. Журба, И.П. Хитько. – Мн.: НИО, 2000. – 100 с.
15. Тимків Б.М., Кавас К.М. Виготовлення художніх виробів з дерева. Ч.І. Різьба по дереву. Підручник / За науковою редакцією доц. Тимків Б.М. – Львів: Світ, 1995. – 176 с.: іл.
16. Федотов Г. Я. Волшебный мир дерева. – М., 1987.
17. Хворостов А.С. Чеканка. Инкрустация. Резьба по дереву. – М.: Просвещение, 1977. – 144 с.: ил.
18. Хіцько І.П. Мастацтва разьбы па дрэве: Вучэб. дапам для вучняў 7-11 кл. агульнадукац. шк. з мастацкім ухілам. – Мн.: Беларусь, 1998. – 255 с.
19. Художественная резьба и мозаика по дереву / Авт.-сост. И.П. Дымковский. – Мн.: Элайда, 1998. – 223 с.: ил. – (Мой дом).
20. Шевченко Є. Народна деревообробка в Україні: Словник народної термінології / Наук. редактор М. Козак. – К.: Артания, 1997. – 312 с.: іл.
21. Якімовіч Ю.А. Драўлянае дойдліства Беларускага Палесся: XVII-XIX ст.ст. – Мн., 1978.- 274 с.
22. Яковлев И.И., Орлова Ю.Д. Резьба по дереву. – М.: Искусство, 1974. – 114 с.: ил.

Стаття розглядає проблему визначення видів різьблення деревини. Сучасна мистецтвознавча, технологічна, методична та інша література містить різноманітні назви одного і того самого різьблення. Цих назв настільки багато, що недосвідчена людина або початківець не можуть орієнтуватись в такому термінологічному розмаїтті. Тому для вирішення проблеми класифікування видів різьблення деревини в статті дається чітка класифікація видів різьблення на основі технологічно і художньо доцільних критеріїв.

The essay takes a view of the problem of definition of different types of fretwork. Modern art critical, technological and methodological literature gives different denominations of the same type of fretwork. There are so many denominations that a beginner or an unexperienced person can not distinguish between these various technical term expressions. So this essay gives a clear classification of different types of fretwork on the basis of methodological signs and types of decorative articles in order to solve the problem of classification of different types of fretwork.

УДК 377.1: 664.14

**Л.Є. Висоцька
м. Одеса, Україна**

МОДЕЛЬ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНО-ХУДОЖНЬОЇ КУЛЬТУРИ МАЙБУТНІХ КОНДИТЕРІВ

Постановка проблеми. Необхідність удосконалення системи підготовки кваліфікованих робітників, зокрема кулінарного профілю, зумовлює орієнтацію сучасного навчального процесу на професійне самовизначення кожної особистості, розкриття і розвиток її здібностей та можливостей, забезпечення професійної самореалізації майбутніх робітників. У Національній доктрині розвитку освіти в Україні зазначено, що виховання покоління людей, здатних ефективно працювати і навчатися протягом життя, оберігати й примножувати цінності національної культури та громадянського суспільства, розвивати і зміцнювати суверенну, незалежну демократичну, соціальну, правову державу як невід’ємну складову європейської та світової спільноти є однією з найважливіших складових підвищення рівня професійно-технічної освіти [2].

Загальна мета формування в майбутніх кондитерів професійно-художньої культури обґрунтована розумінням основного призначення професійної освіти, яке полягає у забезпеченні робітничих кадрів потрібним кваліфікаційним рівнем, що відповідає вимогам і

попиту сучасного виробництва, надає можливість володіти новітніми інноваційними технологіями, а також задовольняє соціальне замовлення суспільства.

Досягти продуктивного формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів можливо за умов системного, інноваційного підходу до організації професійного навчання в цілому, яке, не зважаючи на наявність позитивних якостей і перспективних досягнень, не позбавлене суттєвих недоліків, зокрема: недостатнього відображення культурологічної складової у змісті професійної освіти кулінарного профілю; низького рівня забезпечення безперервного творчого художнього розвитку особистості майбутніх кондитерів шляхом впровадження у навчальний процес відповідних форм і методів; низької мотивації навчальних дій учнів, повільного зростання ефективності процесу формування професійної культури майбутніх кондитерів; недостатньої сформованості в учнів умінь застосовувати на практиці одержані теоретичні знання; наявності у змісті професійної підготовки майбутніх кондитерів застарілих знань, які слабо орієнтовані на сучасні вимоги професії.

Подолання означених протиріч потребує переосмислення концептуальних засад формування в майбутніх кондитерів професійно-художньої культури, яка передбачає високий рівень професіоналізму, наявність у них професійно- значущих якостей, зокрема: творчого підходу до своєї професійної діяльності; розвинутої мотивації свідомо підвищувати свій кваліфікаційний рівень; здатності самостійно приймати відповідальні рішення; комунікативності, гнучкості в прийнятті компромісних рішень [4].

Аналіз попередніх досліджень. Важливим для визначення оптимальних шляхів формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів є роботи П. Атутова, С. Матушкіна, В. Мадзігона, М. Скаткіна, В. Струманського, в яких досліджуються питання розвитку особистості, формування культури праці; визначені Л. Виготським, О. Леонтьєвим, С. Рубінштейном психологічні основи діяльності людини як особливої форми її активності; концептуальні ідеї Б. Ананьєва, О. Вербицького, М. Кузьміна, О. Петровського щодо формування ґрунтовних знань в учнів.

Результати науково-педагогічних досліджень (К. Батороев, В. Штофф) дають можливість стверджувати, що в процесі удосконалення професійної освіти винятково важливе значення має моделювання педагогічної системи підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічному навчальному закладі. Так, розроблені структурно-функціональні моделі формування професійної культури майбутніх фахівців в професійно-технічних навчальних закладах (Г. Вилкова, Т. Ходюкова, І. Брежнев, Ю. Горлова, І. Ковкіна, О. Дмитрієва) дозволяють розглядати навчання як цілісний, багатоаспектний процес з системою взаємопов'язаних між собою компонентів.

Виклад основного матеріалу. Проаналізувавши різні типи моделей, ми дійшли висновку, що більш оптимальною є модель структурно-функціонального типу (рис. 1), визначена стратегією, основними завданнями й принципами професійного навчання, а також гуманістичною, аксіологічною, синергетичною, культурологічною спрямованістю.

Модель структурно-функціонального типу дозволяє спостерігати динаміку процесу формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів, розглядати предмет дослідження в різних аспектах.

Модель формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів передбачає цільовий, методологічний і змістовий компоненти. Цільовий компонент включає у себе мету й завдання, зорієнтовані на соціально-освітнє замовлення держави і підприємств харчової промисловості, а також вимоги державних стандартів до кваліфікаційної компетенції майбутніх кондитерів. Оскільки у сучасних умовах посилені вимоги виробництва до професійної компетентності робітничого персоналу, професійно-художня культура майбутніх кондитерів розглядається як один із найважливіших показників майстерності робітника, його високої кваліфікації та конкурентоспроможності, метою її є підготовка саме таких, затребуваних виробництвом, фахівців.

Основними завданнями формування професійно-художньої культури майбутніх

кондитерів доцільно визначити: підвищення рівня загальної та професійної культури підлітків; формування у них уміння використовувати одержані знання та навички на практиці; вироблення не споживацького, а активного творчого ставлення до оточуючої дійсності, здатності самостійно знаходити прекрасне в житті, в своїй професійній діяльності, прагнення зберігати, відтворювати і приумножувати його; формування у підлітків художніх почуттів, смаків, морально-естетичних ідеалів, професійно значущих естетичних якостей, загальних і художніх здібностей, розвиток їх творчого потенціалу; розширення соціокультурного середовища для естетичного розвитку і художньо-творчої самореалізації особистості.

Зміст методологічного компоненту передбачає особистісний, гуманітарний, системний, діяльнісний, контекстний, прогностичний, технологічний підходи до стратегії формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів.

Особистісний підхід (І. Зимня, Н. Нікітіна, В. Рибалка, К. Роджерс, В. Серіков, І. Якіманська) змінює уявлення щодо пріоритетних завдань професійної підготовки та акцентує увагу на формуванні учня як активного суб'єкта, який зможе в процесі професійної діяльності реалізувати свою особистісну сутність.

Гуманістичний підхід (Ш. Амонашвілі, Д. Дьюї, Д. Ельконін, В. Панфілов, М. Романенко) до формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів зорієнтований на реалізацію принципів природовідповідного навчання, формування у підлітків системи функцій саморозвитку та їх оптимальної реалізації.

Гуманістичний підхід має «голографічний характер», оскільки голограма як фізичний об'єкт і явище має дивовижну особливість: уламок голограми зберігає повну інформацію про ціле зображення. Тобто, через вивчення одного художнього твору, або шляхом аналізу історичної події чи доби можна досягнути і Добро, і Істину, і Красу [5].

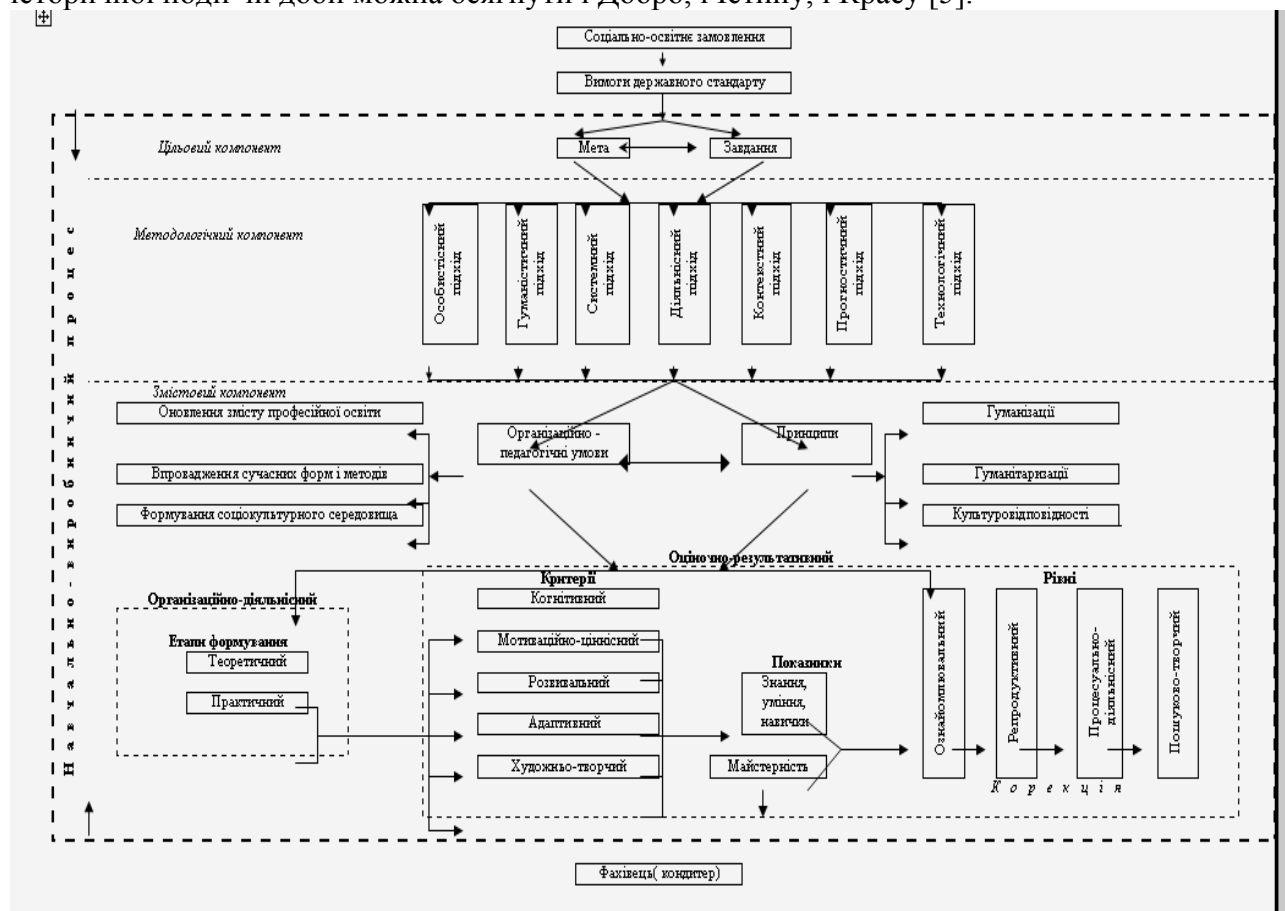


Рис. 1. Структурно-функціональна модель формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів

Важливим у формуванні професійно-художньої культури майбутніх кондитерів є системність і послідовність в узагальненні закономірностей, які забезпечуються системним підходом. Саме системний підхід оперує такими категоріями як «міра», «доцільність», «співвідношення», що запобігає абсолютизації тих або інших компонентів педагогічної системи, прискорення або уповільнення темпів навчально-пізнавальної, виробничої діяльності, складності професійного навчання тощо і надає можливість оптимізувати навчальний процес шляхом раціонального співвідношення усіх його компонентів [3].

Діяльнісний підхід (С. Гончаренко) сприяє формуванню у майбутніх кондитерів соціального і професійного досвіду, системи відносин до світу і самого себе; створенню позитивної мотивації особистості до успішного оволодіння професією, а також до потреби професійного саморозвитку впродовж життя.

Сутність контекстного підходу до професійного навчання (О. Вербицький) полягає у здійсненні навчального процесу в контексті майбутньої професійної діяльності шляхом утворення у формах і методах навчальної діяльності реальних виробничих зв'язків і відношень, конкретних професійних задач.

Прогностичний підхід (Б. Гершунський) до формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів надає можливість з необхідним випередженням забезпечувати наявність усіх необхідних компонентів педагогічного процесу, а саме: здійснювати прогностичний відбір змісту навчання, найбільш раціональних методів, засобів і організаційних форм навчальної діяльності, критеріїв результативності та якості професійної підготовки.

Технологічний підхід (М. Петухов, Д. Тхоржевський) містить у своїй інтегративній основі сутність особистісного, культурологічного, аксіологічного, діяльнісного та контекстного підходів і дозволяє будувати системний процес навчання, який враховує двоїсту природу професійної освіти, що розвивається за законами виробництва та професійної педагогіки.

Змістовий компонент включає принципи формування професійно-художньої майстерності кондитерів, а також організаційно-педагогічні умови, що забезпечують реалізацію головної мети розвитку професійно-художньої культури майбутніх кондитерів.

Важливими організаційно-педагогічними умовами формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів є оновлення змісту професійної освіти кулінарного профілю, посилення її культурологічної складової.

Ефективність формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів також залежить від упровадження у навчально-виховний процес професійної підготовки кондитерів сучасних форм і методів навчання, зокрема: рольових та ділових ігор; використання дидактичних прийомів роботи з малими групами учнів; науково і методично обґрунтованих високоефективних систем професійної підготовки; інформаційних технологій з використанням тренажерів та персональних комп'ютерів, що моделюють виробничий процес, проблемних ситуацій тощо. На різних етапах навчання відповідно до тематики навчального матеріалу доцільним є впровадження у процес підготовки майбутніх кваліфікованих робітників елементів самостійної роботи, тематичних дискусій з використанням методу модерації, проектних робіт, мозкового штурму тощо. Названі форми навчання спрямовані на розвиток професійно важливих якостей особистості фахівця кулінарного профілю, формування готовності до оперативного та якісного виконання видів робіт різної складності, забезпечення швидкої адаптації учнів до професійної діяльності в умовах реального виробництва.

Професійна підготовка кваліфікованих робітників у ПТНЗ, зокрема кулінарного профілю, з високим рівнем професійно-художньої культури відбувається також під безпосереднім впливом соціокультурного середовища, формування якого передбачає координацію позаурочної роботи, узгодження освітніх заходів і заходів дозвілля, гармонізацію суспільного, професійно-педагогічного і сімейно-родинного виховного впливу.

Процес формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів ґрунтується на принципах гуманізації, гуманітаризації та культуровідповідності. Відповідно до

визначених організаційно-педагогічних умов і принципів формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів виділено теоретичний та практичний етапи, виділені у організаційно – діяльнісний блок. Теоретичний етап формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів можна розглядати як процес становлення професійної майстерності учнів, збагачення теоретичними знаннями. Закріпити одержані в процесі теоретичного навчання знання, уміння та навички учнів мають можливість в процесі професійно-практичної підготовки, яка здійснюється у формі виробничого навчання у навчальних майстернях, лабораторіях ПТНЗ та на виробництві, виробничій практиці на робочих місцях підприємства.

Кожний з етапів забезпечує динаміку зростання рівня професійно-художньої культури майбутніх кондитерів відповідно до встановлених критеріїв, зокрема: когнітивного, мотиваційно-ціннісного, розвивального, адаптивного та художньо-творчого, які визначаються згідно з вимогами до професії кондитера та особливостями індивідуального розвитку професійно значущих якостей особистості майбутнього фахівця.

За когнітивним (пізнавальним) критерієм оцінюється рівень сформованості професійно-важливих якостей майбутніх кондитерів; мотиваційно-ціннісним – усвідомлення значущості професійно-художньої культури кондитера в формування його професійної майстерності, свідоме ставлення до своїх професійних обов'язків; розвивальним – наявність потреби підвищувати свій професійний рівень; адаптивним – уміння адаптуватися до нових умов виробництва, ставити соціально значимі цілі й реалізовувати їх у трудовій діяльності за рахунок свого творчого потенціалу; художньо-творчим – здатність до неординарних рішень виробничих задач.

Названі критерії сформованості професійно-художньої культури майбутніх кондитерів, показники та рівні засвоєння ними необхідних знань, умінь та навичок формують оцінно-результативний блок, який також є частиною змістового компоненту моделі.

На основі теоретичного аналізу літератури нами виділені наступні рівні сформованості професійно-художньої культури майбутніх кондитерів: ознайомлювальний, репродуктивний, процесуально-діяльнісний, пошуково-творчий.

Ознайомлювальний рівень – учні погано орієнтуються у теоретичному матеріалі. Із завданням їм важко впоратися навіть з допомогою майстра. Припускаються суттєвих помилок, виконуючи навчальне завдання, не доводять його до кінця, не можуть скласти інструкційну карту, не спроможні виконати завдання з конструювання й технології виготовлення виробу. Елементи творчості й культури праці при виконанні навчального трудового завдання відсутні. Не вміють працювати в колективі. Не схильні допомагати іншим.

Репродуктивний рівень – учні мають прогалини у професійній підготовці. Не завжди використовують теоретичний матеріал під час виконання навчального завдання. Припускаються помилок у послідовності планування трудових операцій, не можуть самостійно виявити їх; звертаються по допомогу до майстра, завдання з конструювання й технології виготовлення виробу розв'язують тільки з допомогою наставника та однокурсників. Епізодично виявляють творчі здібності. Естетичну оцінку художнього виробу можуть дати тільки з допомогою викладача. Працюючи у колективі, надають допомогу іншим після нагадування майстра. Недостатньо усвідомлюють смисл виробничого навчання й не відчують потреби у самовдосконаленні.

Процесуально-діяльнісний рівень – учні добре володіють програмним матеріалом, трудовими вміннями і навичками, але не одразу можуть будувати технічний рисунок і креслення майбутнього виробу, інколи в роботі потребують незначної допомоги майстра виробничого навчання і товаришів, у цілому успішно справляються з поставленим завданням. Аналогічні завдання виконують без утруднень, вміють організувати робоче місце, планувати послідовність виготовлення виробу, вносити елементи творчості та естетики у процес виготовлення виробу; вміють контролювати процес роботи, працювати у колективі й надавати допомогу товаришам; аналізувати результати своєї роботи, робити висновки. Намагаються усвідомити смисл майбутньої професійної діяльності та відповідно

корегувати власні дії.

Пошуково-творчий рівень – учні володіють програмним матеріалом і вміють використовувати його на практиці у процесі виконання навчального трудового завдання. У своїй роботі вони використовують знання з математики, креслення, спецтехнології, конструювання, художніх дисциплін; знають назву і будову ручних інструментів, пристосувань, самостійно готують їх до роботи; володіють правилами побудови креслення й нанесення на ньому розмірів, правилами побудови технічного рисунка; уміють організувати робоче місце, аналізувати предмети за різними ознаками, виділяти в них суттєве, вибирати матеріали за їхніми властивостями; уміють планувати послідовність виконання трудових операцій, вносити елементи творчості й естетики у виготовлення виробу; уміють працювати в колективі, надавати допомогу товаришам під час виконання трудового завдання, контролювати роботу за попередньо складеним планом; аналізувати результати своєї праці, праці товаришів і робити висновки. Усвідомлюють смисл своєї діяльності та необхідність професійного самовдосконалення як важливий чинник майстерності у подальшій професійній діяльності [1].

Важливо враховувати, що професійна майстерність кондитера передбачає побудову власної системи професійних цінностей, знаходження особистого сенсу професійної праці; оволодіння такими способами і технологіями професійної діяльності, які б відповідали високому рівню його професійної культури; формування потреби в загальнокультурному та професійно-особистісному розвитку.

Безумовно, формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів потребує супроводу педагогічної науки, оскільки саме наукова діяльність зорієнтована на пошук нових знань, інноваційних підходів до добору і структурування змісту освіти, обґрунтування нових ідей, концепцій, гіпотез, які знаходять практичне втілення в експериментальній роботі дослідників.

Отже, критеріями ефективності функціонування моделі формування професійно-художньої культури майбутніх кондитерів є: задоволення потреб галузі харчування у висококваліфікованих робітничих кадрах; задоволення потреб споживача в якісній кондитерській продукції; розширення можливостей професійної самореалізації молоді; забезпечення стабільного функціонування й розвитку професійно-технічного навчального закладу.

Література:

1. Лутай В.С. Філософія сучасної освіти: Навчальний посібник. – К., Центр «Магістр – S» Творчої спілки вчителів України, 1996. – 256 с.
2. Національна доктрина розвитку освіти // Освіта України. – 2002. – № 33. – С. 4-5.
3. Ничкало Н.Г. Світові тенденції у розвитку професійної освіти // Сучасні педагогічні технології у вищій школі: Тези доп. Всеукр. наук.-практ. конф. – Вінниця, 1995. – С. 45-47.
4. Радкевич В.О. Обґрунтування моделей професійного навчання фахівців художнього профілю в закладах профтехосвіти України // Педагогіка і психологія професійної освіти: результати досліджень і перспективи: Зб. наук. пр. / За ред. І.А. Зязюна та Н.Г. Ничкало. – К., 2003. – С. 177-189.
5. <http://doippo.iatp.org.ua/text/Rom-Monogr-Humanizm.htm>

В статтє обоснованы особенности структурно-функциональной модели формирования профессионально-художественной культуры будущих кондитеров в профессионально-технических учебных заведениях кулинарного профиля. Определены её структурные составляющие, а также критерии эффективности, условия совершенствования процесса формирования профессионального мастерства и уровня сформированности профессионально-художественной культуры будущих кондитеров.

The article the features of structural-functional model of forming of professional-artistic culture of future pastry cooks are grounded in professional'no-tekhnicheskikh educational establishments of culinary type. Its structural constituents, and also criteria of efficiency, terms of perfection of process of forming of professional trade and level of formed of professional-artistic culture of future pastry cooks, are certain.