

САМОСТІЙНА РОБОТА У КРЕАТИВНОМУ НАВЧАННІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ

Постановка проблеми. Професійна діяльність фахівців харчової галузі на сучасних підприємствах пов'язана з самостійним виконанням багатьох обов'язків. Інженер-технолог виступає в ролі безпосереднього виробника, менеджера, організатора виробництва та науковця. Основними видами професійної діяльності інженера-технолога харчової галузі є проектно-конструкторська, технологічна, експлуатаційна, організаційно-управлінська та науково-дослідницька. Виконання кожного виду діяльності потребує від фахівця не лише самостійності, а й творчого підходу до діяльності. Навчати майбутнього фахівця самостійному творчому виконанню обов'язків є основною задачею вищої школи, що відображено у положеннях Болонської угоди.

Аналіз попередніх досліджень і публікацій. Дослідження різних аспектів виконання самостійної роботи студентами є однією з важливих проблем педагогічної теорії і практики, яку намагалися вирішити такі вчені: Т. Балицька, І. Бендера, Н. Ванжа, Н. Герасімова, В. Козаков, С. Кузнєцова, В. Луценко, О. Малихін, Н. Моргунова, Л. Онучак, І. Шайнур, С. Шаров, І. Шимко та ін. [1-13]. Але недостатньо розробленим залишається питання організації самостійної роботи у креативній підготовці майбутніх фахівців харчової галузі.

Постановка завдання. Метою даної роботи є проведення аналізу організації самостійної роботи та розробка її структури у креативному навчанні майбутніх фахівців харчової галузі.

Виклад основного матеріалу. Посилення ролі самостійної роботи у вищому навчальному закладі означає принциповий перегляд організації навчально-виховного процесу, формування у студентів здібності до саморозвитку, творчого застосування отриманих знань, способам адаптації до професійної діяльності в сучасному світі. Важливу роль у організації самостійної навчальної діяльності студентів відіграє врахування таких підсистем, як організаційна та психологічна. До організаційної підсистеми належать такі елементи діяльності: суб'єкт, процес, предмет, засоби, продукт, контроль. Елементами психологічної підсистеми є мотиви, цілі, програма діяльності, інформаційна основа діяльності, прийняття рішень, результати навчальної діяльності, професійно важливі якості [6, с.14].

Організаційна підсистема є зовнішнім середовищем впливу та керування процесом формування необхідних якостей, які потрібні майбутньому фахівцю харчової галузі для здійснення креативної професійної діяльності. У самостійній діяльності суб'єктом навчання виступає студент. Процес самостійної навчальної діяльності визначається послідовністю дій студента у виконанні завдання. Для формування знань, умінь, навичок, професійно важливих якостей і компетенцій у креативному навчанні процес навчальної діяльності необхідно представляти у вигляді ієрархічної системи дій, для побудови якої можна використовувати теорію поетапного формування розумових дій, що запропонована П.Гальперінім і Н.Талізіню. Предметом діяльності майбутнього фахівця харчової галузі є сировина, харчовий продукт, технологія та обладнання.

Результатом виконання самостійних навчальних дій у креативному навчанні є продукт, що визначається появою нової або удосконаленої харчової продукції, технології, технологічного обладнання.

Контроль, як елемент організаційної підсистеми, виконує функцію керування та корегування процесу виконання самостійної діяльності суб'єкта навчання як з боку самого студента, так і з боку викладача.

Психологічна підсистема самостійної навчальної діяльності є внутрішнім відображенням зовнішніх процесів. Її елементи створюють внутрішнє середовище засвоєння навчальної інформації.

Здійснення самостійної роботи студентами у креативному навчанні можливе за умов наявності мотивації та системи мотивів: пізнавальних, професійних, особистісних, соціальних. Виділимо фактори, які впливають на формування позитивної мотивації до самостійної діяльності студентів у креативному навчанні, а саме:

- 1) зміст навчального матеріалу, який має бути орієнтований на розвиток творчих здібностей студентів;
- 2) організація навчальної діяльності, що складається з мотиваційного, операційно-пізнавального та рефлексивно-оцінювального етапів;
- 3) вибір форм навчальної діяльності;
- 4) оцінювання результатів самостійної навчальної діяльності.

Для реалізації мотивів слід визначити систему цілей, які направлені на формування майбутнього фахівця та складають його образ. Так, ціллю виконання самостійної роботи студентів є формування самостійності, ініціативності, дисциплінованості, почуття відповідальності, самостійної творчої діяльності, необхідних майбутньому фахівцю у професійній діяльності.

Програма самостійної навчальної діяльності студентів відображається у навчально-методичних розробках з підготовки до практичних і лабораторних занять, виконання курсових, дипломних, науково-дослідних робіт та є алгоритмом і способом виконання дій.

Інформаційна основа майбутнього фахівця харчової галузі формується в процесі навчальної діяльності та визначається обсягом та якістю отриманих знань, рівнем сформованих умінь і навичок.

Блок прийняття рішень у самостійній діяльності студентів має такі основні складові: логіко-психологічну, операційну, функціональну, підсистему формалізованого опису, особистісну.

Результатами самостійної діяльності студентів у креативному навчанні є реалізовані дидактичні цілі та цілі розвитку професійно важливих якостей і компетенцій.

Виконання студентами самостійних робіт у креативному навчанні дозволяє формувати професійно важливі якості, які важливі для кожного виду діяльності (проектно-конструкторської, технологічної, експлуатаційної, організаційної, науково-дослідної).

Розробка та впровадження організаційної та психологічної підсистем креативної самостійної навчальної діяльності дозволить підвищити якість професійної підготовки майбутніх фахівців харчової галузі.

Проведемо аналіз самостійної навчальної діяльності студентів за спеціальністю «Професійне навчання. Харчові технології» та визначимо її структуру. У вищому навчальному закладі студенти виконують різні види самостійної роботи, основні критерії класифікації якої наведено на рис 1.

Самостійна навчально-пізнавальна діяльність виконується відповідно до Державного освітнього стандарту вищої професійної освіти та робочої навчальної програми і включає [7]:

- підготовку до занять (лекцій, практичних занять, лабораторних робіт, семінарів, колоквиумів, контрольних робіт, тестування, усного опитування);
- вивчення навчального матеріалу, винесеного на самостійне опрацювання;
- виконання розрахунково-графічних робіт, підготовку рефератів, домашніх завдань, доповідей до семінарських занять та студентських конференцій;
- участь у олімпіадах, конкурсах та інші роботи, які виконуються не в обов'язковому порядку під керівництвом науково-педагогічного працівника або без його керівництва.

– Проведемо аналіз навчального плану підготовки бакалаврів за освітньо-професійною програмою «Професійне навчання. Харчові технології» та визначимо обсяг самостійної роботи, який рекомендується до виконання студентами. До професійно-орієнтованих дисциплін визначеного напрямку належать наступні: «Біохімія та фізіологія харчування», «Технічна мікробіологія», «Товарознавство», «Управління якістю у ресторанному господарстві», «Сучасні напрями нутриціології», «Процеси та апарати харчових виробництв», «Технологічне обладнання харчової галузі», «Технологія виробництва продукції ресторанного

господарства», «Харчові технології», «Проектування харчових підприємств з основами САПР», «Організація та обслуговування у закладах ресторанного господарства». З аналізу навчального плану визначимо, що загальний обсяг самостійної роботи студентів складає від 44% до 65% загального обсягу дисципліни. Тобто, майже половина навчального часу передбачена для самостійного вивчення дисциплін.



Рис. 1. Критерії класифікації самостійної роботи студентів

Визначимо види самостійної роботи за характером діяльності, яку виконують студенти в процесі вивчення дисципліни «Технологія виробництва продукції ресторанного господарства». Самостійна робота передбачає відтворювальні і творчі процеси в діяльності студента. З огляду на це виділяють три її рівні: репродуктивний, реконструктивний і творчий [13].

Репродуктивна самостійна робота виконується за певним зразком. Метою виконання такого типу самостійної роботи є закріплення знань, формування умінь і навичок. У процесі навчання студенти виконують таку репродуктивну самостійну роботу:

- опрацювання конспекту лекцій;
- опрацювання підручників, навчальних посібників і обов'язкової літератури;
- опрацювання спеціальних методичних посібників;
- опрацювання нормативної документації;
- рішення задач за зразком;
- заповнення таблиць даними, які наявні у тексті підручника, посібника та іншої навчальної літератури;
- виконання креслень за зразком;
- складання схем за зразком;
- складання техніко-технологічних карт за описом і зразком;
- визначення харчової, енергетичної, біологічної та органолептичної оцінки за зразком на основі відомих даних;
- пошук відповідей у тексті навчальної літератури на питання до тем, що вивчаються;
- виконання завдань на закріплення навчального матеріалу.

Реконструктивна *САМОСТІЙНА РОБОТА* передбачає перебудову рішень, складання планів, тез, анотацій, написання рефератів та ін. У процесі вивчення дисциплін за спеціальністю студенти виконують наступну реконструктивну самостійну роботу:

- складання плану навчального матеріалу, що вивчається самостійно;
- самостійне складання опорного конспекту;
- написання доповіді за інформаційними матеріалами;
- підготовка реферату;
- рішення продуктивних задач;
- складання схем за описом у навчальній літературі;
- виконання креслень;
- складання техніко-технологічних карт лише за описом;
- проведення аналізу та порівняння харчової, енергетичної, біологічної та органолептичної оцінки різних продуктів та страв;
- пошук відповідей на питання до тем, для чого необхідно провести аналіз вивченого матеріалу;
- складання таблиць, для чого необхідно використовувати як відому інформацію, так і здійснювати її пошук та аналіз;
- виконання завдань на використання набутих знань;
- виконання завдань, які спрямовані на ознайомлення із додатковою літературою.

Творча *самостійна робота* потребує аналізу проблемних ситуацій, отримання нової інформації.

- самостійне здобуття знань шляхом особистої творчої діяльності;
- отримання нових знань з аналізу навчального матеріалу;
- застосування отриманих професійних знань та умінь у новій ситуації;
- підготовка тез доповідей, написання статей за обраною студентом темою;
- рішення творчих задач;
- складання схем, що потребують творчого підходу;
- виконання креслень на основі творчого пошуку;
- складання техніко-технологічних карт на інноваційну продукцію;
- розробка та удосконалення рецептури та технології виробництва харчової продукції;
- проведення аналізу харчової, енергетичної, біологічної та органолептичної оцінки різних продуктів та запропонування можливих рішень щодо їх зміни;
- пошук відповідей на творчі питання;
- самостійна підготовка студентом презентацій;
- участь студентів у науково-дослідній роботі кафедри;
- складання заявок на отримання патентів та авторських свідоцтв на винаходи;
- виконання розрахункових, графічних, курсових, дипломних робіт творчого напрямку;
- участь у міських, міжвузівських конкурсах та олімпіадах;
- виконання завдань, що спонукають до творчого самотворення.

Вивчення дисципліни «Технологія виробництва продукції ресторанного господарства» здійснюється на лекційних, практичних, лабораторних заняттях в аудиторний та позааудиторний час.

Лекція є однією з основних і провідних форм викладання навчальної інформації у вищій школі. Враховуючи обмежений час проведення такого виду занять, самостійна робота студентів на лекціях може здійснюватися у вигляді пошуку відповідей на питання, що обговорюються; повторення визначень та понять, вирішення завдань та ін. Вибір самостійної роботи залежить від виду лекції, яка може бути проблемною, лекцією-конференцією, лекцією-діалогом, лекцією теоретичного конструювання, епізодичною, лекцією з раніше запланованими помилками та ін.



Рис. 2. Види аудиторної самостійної роботи студентів

Практичні заняття – це форма організації навчального процесу, яка спрямована на формування практичних умінь та навичок у студентів. Вид практичного заняття визначається метою, завданнями, специфікою матеріалу, що вивчається. Самостійна аудиторна робота студентів на практичних заняттях може здійснюватися як на репродуктивному,

реконструктивному, так і на творчому рівнях та здійснюватися при вирішенні завдань, складанні схем, креслень, виконанні контрольних робіт та ін.



Рис. 3. Види позааудиторної самостійної роботи студентів

У ході проведення лабораторних робіт студенти під керівництвом викладача або самостійно проводять імітаційні експерименти та досліди з метою практичного підтвердження окремих теоретичних положень дисципліни, набувають практичних умінь та навичок роботи.

Види самостійної аудиторної роботи представлені на рис. 2.

У позааудиторний час студенти мають виконувати самостійну роботу з підготовки до лекційних, практичних і лабораторних занять (рис. 3). Підготовка до лекцій має включати роботу з книгою, інформаційними джерелами, такими як: всесвітня мережа Internet, періодичні видання, спеціальна література.

У процесі підготовки до практичних занять студенти мають розв'язувати практичні задачі та ситуаційні завдання, що моделюють ситуації, які можуть виникнути на підприємствах ресторанного харчування. Для підготовки до лабораторних робіт студенти мають скласти техніко-технологічні карти, схеми, креслення виробництва страви, які будуть готуватися на лабораторному занятті.

Самостійна навчально-пізнавальна діяльність підлягає обов'язковому контролю з боку науково-педагогічних працівників. Оцінюванню підлягають об'єм роботи, що виконується, якість виконання роботи, ступінь вивчення та опрацювання навчального матеріалу, кількість та якість рішень творчих завдань та ін. Бали, які отримує студент за результатами самостійної роботи, формують рейтингову систему оцінки успішності студента з дисципліни.

Висновки. Процес професійної підготовки майбутніх фахівців харчової галузі у вищому навчальному закладі ґрунтується на самостійному виконанні різних видів робіт. У процесі розробки завдань до самостійної роботи студентів слід враховувати як організаційну, так і психологічну підсистему навчальної діяльності. Завдання для самостійної роботи студентів слід розробляти як для виконання в аудиторний, так і позааудиторний час. Найбільш важливим для креативного навчання студентів є впровадження різних рівнів виконання самостійної роботи, а саме репродуктивного, реконструктивного та творчого, що дозволяє покращити якість навчання.

Перспективами подальших досліджень є розробка методичного забезпечення щодо виконання самостійної роботи студентів у креативному навчанні дисципліни «Технологія виробництва продукції ресторанного господарства».

Література:

1. Балицька Т.В. Організаційно-педагогічні умови самостійної роботи студентів педагогічних університетів у процесі кредитно-модульного навчання: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук: спец. 13.00.04 – «Теорія та методика професійної освіти» / Т.В.Балицька. - Луганськ, 2010. – 24с.
2. Бендера І.М. Організація самостійної роботи студентів агроінженерних спеціальностей : монографія / І.М.Бендера – К. : Наукметодцентр аграрної освіти, 2007. – 364 с.
3. Ванжа Н.В. Самостійна робота студентів економічних спеціальностей у процесі вивчення математичних дисциплін у вищому навчальному закладі : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук : спец. 13.00.02 «Теорія та методика навчання» / Н.В.Ванжа. – К., 2003. – 26 с.
4. Герасімова Н.С. Психологія : Самостійна робота студентів / Н.С.Герасімова, І.В.Герасімова, В.О. Уварова. – Черкаси : ЧНУ імені Богдана Хмельницького, 2010. – 56 с.
5. Енциклопедія освіти / за ред. В.Г.Кременя. – К. : Юрінком Інтер, 2008. – 1040 с.
6. Козаков В.А. Самостоятельная работа студентов и ее информационно-методическое обеспечение / В.А. Козаков. – К. : Высшая школа, 1990. – 248 с.
7. Кузнецова С.В. Методика формування пізнавальної самостійності студентів агротехнічного коледжу у процесі вивчення загально-технічних дисциплін : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук : спец. 13.00.02 «Теорія та методика навчання» / С.В.Кузнецова. – К., 2010. – 22 с.
8. Луценко В.В. Організація самостійної роботи студентів в умовах особистісно-орієнтованого навчання : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук : спец. 13.00.04 «Теорія та методика професійної освіти» / В.В.Луценко. – Харків, 2002. – 24 с.
9. Малихін О.В. Теоретико-методологічні засади організації самостійної навчальної діяльності студентів вищих педагогічних навчальних закладів : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук : спец. 13.00.09 «Теорія навчання» / О.В.Малихін. – Харків, 2009. – 42 с.

10. Моргунова Н.С. Психологічні чинники організації самостійної роботи в навчальній діяльності студентів : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. психол. наук : спец. 19.00.07 / Н.С.Моргунова. – Харків, 2011. – 26 с.
11. Онучак Л.В. Педагогічні умови організації самостійної позаурочної роботи студентів економічних спеціальностей : дис...канд.пед.наук : 13.00.04 / Л.В.Онучак.– К., 2002. – 200 с.
12. Шайнур І.А. Організація самостійної роботи студентів педагогічних університетів на основі індивідуально-орієнтованого підходу : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук : спец. 13.00.04 «Теорія та методика професійної освіти» / І.А.Шайнур. – К., 2003. – 20 с.
13. Шаров С.В. Дидактичні умови організації диференційованої самостійної навчальної діяльності студентів педагогічних університетів : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук : спец. 13.00.09 «Теорія навчання» / С.В.Шаров. – Харків, 2010. – 24 с.
14. Шадриков В.Д. Психология деятельности и способности человека / В.Д.Шадриков. – М. : Логос, 1996. – 320 с.

У статті розглянуто питання організації та структурування самостійної роботи у креативному навчанні майбутніх фахівців харчової галузі. Визначено основні підсистеми навчальної діяльності, а саме організаційна та психологічна. Розглянуто критерії класифікації самостійної роботи студентів. Проведено аналіз видів самостійної роботи за трьома її рівнями: репродуктивним, реконструктивним та творчим. Зазначено провідну роль творчого рівня виконання самостійної роботи у креативному навчанні майбутніх фахівців харчової галузі.

Ключові слова: креативне навчання, майбутні фахівців харчової галузі, самостійна робота, психологічна та організаційна підсистеми, репродуктивний, реконструктивний та творчий рівні, аудиторна та позааудиторна робота.

В статье рассмотрены вопросы организации и структурирования самостоятельной работы при креативном обучении будущих специалистов пищевой отрасли. Определены основные подсистемы учебной деятельности: организационная и психологическая. Рассмотрены критерии классификации самостоятельной работы студентов. Проведен анализ видов самостоятельной работы по трем уровнями: репродуктивному, реконструктивному и творческому. Выявлена ведущая роль творческого уровня выполнения самостоятельной работы в креативном обучении будущих специалистов пищевой отрасли.

Ключевые слова: креативное обучение, будущие специалисты пищевой отрасли, самостоятельная работа, психологическая и организационная подсистемы, репродуктивный, реконструктивный и творческий уровни, аудиторная и внеаудиторная работы.

The questions of organization and structuring individual work in creative education of future professionals of the food industry. The basic subsystem of educational activities, including organizational and psychological. The criteria of classification of independent work of students. The analysis of species independent of its three levels: reproductive, reconstructive and creative. The specified role of the creative level of independent work in creative education of future professionals of the food industry.

Keywords: creative education, the future food industry professionals, independent work, psychological and organizational subsystem, reproductive, reconstructive and creative level, class and extracurricular work.