

Перспективами подальших наукових розвідок можуть бути визначення рівнів розвитку та критеріїв педагогічних компетентностей майбутніх інженерів-педагогів, а також педагогічних умов їх набуття.

БІБЛІОГРАФІЯ

1. Білик В. В. Сутність і структура професійної компетентності майбутніх інженерів-педагогів // Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми. – Київ-Вінниця: ДОВ «Вінниця», 2010. – С. 219-225.
2. Васильев И. Б. Методологические основы системно-компетентного подхода в профобразовании / Васильев И. Б. – Алматы: АГТУ, 2008. – 76 с.
3. Енциклопедія освіти / Акад. пед. наук України; відповід. ред. В. Г. Кремень. – К.: Юрінком Інтер, 2008. – 1040 с.
4. Скворцова С. О. Професійна компетентність вчителя: зміст поняття / Світлана Олексіївна Скворцова // Наука і освіта. – 2009. – 4. – С. 93–96.
5. Скібіна О. В. Сутність та структура професійної компетентності майбутніх інженерів-педагогів// Духовність особистості: методологія, теорія і практика-- 2012-1 (48) – С. 150-157.
6. Тархан Л. З. Дидактическая компетентность инженера-педагога: теоретические и методические аспекты: [монография] // Ленуза Запаявна Тархан. – Симферополь: «Крымиздатпедгиз», 2008. – 424 с.

ВІДОМОСТІ ПРО АВТОРА

Внукова Ольга Миколаївна – кандидат педагогічних наук, доцент кафедри педагогіки та методики професійного навчання Київського національного університету технологій та дизайну.

Наукові інтереси: проблеми підготовка педагогів для системи професійно-технічної освіти в історичному аспекті та на сучасному етапі.

УДК 378.091

ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ ПРОФЕСІЙ «КУХАР», «КОНДИТЕР» В ПРОЦЕСІ НАВЧАННЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ З ТІСТА ЗА ІННОВАЦІЙНИМИ ТЕХНОЛОГІЯМИ

Олена ГОЛОВАНЬ (Кіровоград)

Стаття присвячена узагальненню досвіду підготовки робітничих кадрів в ПТНЗ з точки зору професійно-практичного напрямку. Проаналізовані основні етапи уроку виробничого навчання за інноваційними технологіями. Досліджений етап виконання самостійної роботи учнями. Описана методологія проведення семінару-практикуму «Сучасні способи приготування та подачі млинців», підготовленого та проведеного автором даної статті. Обґрунтовано, що застосування інноваційних технологій приготування страв з тіста (наприклад, млинців) сприяє формуванню професійної компетентності майбутніх кваліфікованих робітників професій «Кухар», «Кондитер», підвищує інтерес учнів до професійних дисциплін, покращує мікроклімат в групі.

Ключові слова: професійна компетентність, кухар, кондитер, страви з тіста, інноваційна технологія.

*Добре приготовлена страва, як добре керована держава
Конфуції*

Постановка проблеми. Професії громадського харчування, а саме робітничі професії, в усі часи користуються попитом на ринку праці. Саме професійно-технічний навчальний заклад може підготувати працівника в цій галузі. Пріоритетом у вихованні конкурентноспроможного робітника у галузі громадського харчування повинна відігравати особистість майстра. Йому повинна належати провідна роль у передачі учням знань, прищепленні їм професійних навичок і умінь, у стимулюванні творчої активності в процесі виробничої діяльності. Величезне значення його майстерності, організованості, освіченості, ерудованості, культури, чуйного ставлення до підопічних, особливо до тих, у кого не все гаразд у роботі. Чітко спланована і цілеспрямована робота майстра, його особистий приклад повинен позитивно впливати на професійне ставлення майбутніх робітників.

Аналіз актуальних досліджень Проблеми формування професійної компетентності майстра виробничого навчання присвячені численні дослідження українських вчених [3, 4, 5].

Постійна робота над собою, самоосвіта та переймання досвіду у більш досвідчених колег – це щоденна праця, в результаті якої повинен народжуватись кваліфікований робітник.

Ключовою проблемою у вирішенні завдання підвищення якості навчального процесу є активізація навчання учнів. Її особлива значущість полягає в тому, що процес навчання орієнтований не лише на сприйняття навчального матеріалу, але і на формування ставлення учня до самої пізнавальної діяльності.

Яким чином активізувати учнів на уроці професійно-практичної підготовки? Які методи навчання доцільно застосовувати, щоб підвищити їх активність? Над вирішенням цих завдань і повинен працювати майстер виробничого навчання.

Організувати такий процес можливо за допомогою різних форм і методів навчання: як традиційних так і інноваційних. У своїй роботі майстер використовує такі методи як: бесіда, приклад, наочний показ. Вони стимулюють учнів до активної співпраці, організації усвідомленого засвоєння вивченого; мотивації навчальної діяльності, орієнтованої на інтереси учнів; включення учнів у вирішення проблемних ситуацій; дидактичні ігри, групові форми роботи, проектну діяльність; стимулювання колективних форм роботи, розвиток взаємодії учнів у навчанні та інші.

Мета статті – узагальнення досвіду формування професійної компетентності кваліфікованих робітників професій «Кухар», «Кондитер» в процесі навчання приготування страв з тіста за інноваційними технологіями в Кіровоградському професійному ліцеї побутового обслуговування.

Виклад основного матеріалу Першою сходинкою в активізації пізнавальної діяльності учнів і тією базою, на основі якої застосовуються інші методи, що вимагають їх більшої самостійності, є розуміння учнями навчального матеріалу, що вивчається.

Для досягнення цього майстер використовує бесіду, яку підкріплює яскравими фактами, наводить влучні приклади з життя, залучає учнів до спілкування, чим зацікавлює до процесу навчання.

У подальшій організації навчально-виробничого процесу майстер надає можливість учням проявляти ініціативу та націлює на самостійну роботу.

Починаючи з **мотивації** навчальної діяльності учнів майстер завжди звертається до життєвого досвіду дітей та разом з ними визначає мету.

- ✓ задаються питання: «Що будемо вивчати?», «Навіщо?», «З чим в учнів асоціюється дана тема?»,
- ✓ проводяться вправи «Що прийшло на думку?» тощо.

Крім цього, при формуванні позитивної мотивації майстер демонструє учнівські проекти як кінцевий результат роботи на уроці, або визначає мету уроку через постановку проблеми, розв'язання якої приведе до подолання ще однієї сходинки до професійного успіху кожного.

Залучення учнів до обговорення матеріалу, що буде вивчатись, націлює їх на спільну роботу, дає змогу усвідомити її кінцевий результат і готує до активної навчальної діяльності, тобто, забезпечує реалізацію такого необхідного елементу пізнання як сприйняття.

Актуалізація знань під час вступного інструктажу, зазвичай, спрямована не на відтворення учнями раніше засвоєних знань, а розрахована на їх мислення. А здійснюється це методом евристичної бесіди або в ігровій формі («Метод незакінченого речення», «Відгадай за трьома ознаками», «Дві шеренги», «Думаємо разом — відповідає один», «Внутрішнє — зовнішнє коло», «Тріади», «Мозаїка»)

Окрім цього, використовуються такі прийоми як аналіз аргументів «за» і «проти», дискусії та дебати, розв'язання проблем та «мозковий штурм».

Спільна діяльність у процесі такої роботи більш продуктивна (за рахунок різноманіття використаних прийомів і методів), адже відбувається активне, більш емоційне спілкування учнів, з'являється більший прояв ініціативи.

Таким чином, відтворення раніше засвоєної інформації забезпечує перехід на новий рівень пізнавальної діяльності, а саме: усвідомлення засвоєних базових знань та вмій для подальшого навчання.

Виникнення інтересу до уроків виробничого навчання у значного числа учнів залежить більшою мірою від того, наскільки вміло буде побудована робота з **показу трудових прийомів** майстром. Адже просте спостереження не дає їм змоги постійно сконцентрувати увагу на діях майстра та на найважливіших моментах роботи. Тому майстер завжди подає матеріал дозовано та встановлює зворотній зв'язок з учнями шляхом проблемного викладу матеріалу. При цьому особливу увагу він звертає на місце уроку в темі програми та складність виконання операцій. Від цього залежить і постановка проблемних питань під час пояснення та показу прийомів.

Зміст проблемного навчання полягає у створенні особливих ситуацій у навчальному процесі, коли учень не може залишатись байдужим і орієнтуватися на рішення, зазначене тільки майстром.

Кожна нова проблема не завжди викликає інтерес в учнів. Інколи виникає страх перед труднощами, невміння долати їх самостійно. У такому разі майстер підбирає завдання, яке, на перший погляд, здається простим, а насправді вимагає нестандартного підходу та створює проблему. Під час виконання такого завдання, учень змушений дослідити цю проблему, обрати правильний шлях її розв'язання.

У таких ситуаціях відбувається складна і найцінніша для розвитку особистості розумова робота: подив, прикидка, здогад, зіставлення можливих шляхів, вибір рішення, залучення доказів і, далі – перевірка правильності і цінності рішення й обраних шляхів, аналіз результатів і т.д.

Обов'язковою умовою на цьому етапі вступного інструктажу є залучення учнів до демонстрації трудових прийомів, уже вивчених на попередніх уроках.

На етапі закріплення трудових прийомів, які демонстрував майстер, учні мають можливість не лише відтворити окремі елементи роботи, а й спільно обговорити правильність їх виконання, відокремити особливо складні моменти при виконанні. Використовуються вправи «Я-редактор» (знайти помилки), опитування «Так чи ні?».

Завдяки таким формам роботи при демонстрації трудових прийомів учні активно та усвідомлено сприймають поданий матеріал. І саме проблемний виклад, залучення до обговорення, пошук вирішення поставлених завдань забезпечують розвиток логічного мислення та свідчать про формування більш високого рівня пізнання.

На етапі виконання самостійної роботи учнями (поточний інструктаж) майстер організовує їх діяльність так, щоб забезпечити:

- творчий характер навчально-пізнавальної діяльності, який містить елементи дослідницької роботи (виконання учнями проектів);
- змагальницький характер роботи та заохочення при досягненні кінцевого результату («Більша кількість балів за більшу кількість виконаних завдань», «Кращий учень на уроці» тощо);
- ігровий та інтерактивний характер виконання самостійної роботи (проведення рольових ігор, організація роботи в парах, групах).

Під час самостійної роботи учнів майстер розвиває їх активну діяльність, з повагою ставиться до будь-якої ідеї, намагається створити ситуацію успіху, надаючи консультації та контролюючи роботу.

Такий підхід сприяє тому, що учні чітко усвідомлюють особливості отриманих завдань, уявляють план своїх дій, проявляють самостійність і творчість, відчувають відповідальність за якість роботи перед товаришами, об'єктивно оцінюють результати своєї діяльності. Така організація навчальної діяльності учнів є свідченням наявності в учнів найвищого рівня пізнання – творчого.

При підведенні підсумків уроку майстер виробничого навчання надає можливість учням оцінити власну роботу (за певними критеріями) та обговорити результати уроку, задаючи питання: «Що нового дізнались на уроці?», «Де можна використати знання та вміння теми?», «Які питання ще не вирішені?», «Що сподобалося, не сподобалося на уроці?».

Це допомагає учням усвідомити досягнутий результат роботи та його важливість для розвитку їх фахових компетенцій.

Важливим елементом у якісній підготовці робітничих кадрів є проведення семінарів-практикумів. Після відвідування курсів підвищення кваліфікації з фахового модуля майстер виробничого навчання переймає досвід свої колег з інших навчальних закладів. А це є саморозвиток і самовдосконалення практичних умінь та навичок, які в подальшому передаються учням. Як проходять такі семінари в ПТНЗ? Розглянемо, наприклад, семінар-практикум «Сучасні способи приготування та подачі млинців», підготований і проведений автором даної статті. Такий семінар найкраще провести в парі з викладачем. Викладач готує теоретичну частину – як правило це презентація, в якій відображає такі етапи:

- історію виникнення млинців;
- етимологію слова «млинець»;
- традиції, які пов'язані з млинцями;
- види млинців;
- види тіста для млинців;
- технологію приготування млинців;
- сучасні способи подачі млинців.

Потім підключається майстер виробничого навчання, який практично демонструє приготування різних видів тіста для млинців, їх технологію приготування та акцентує увагу на сучасній подачі млинців.

Майстер демонструє такі види тіста для приготування млинців [2]:

1. Царські млинці. Інгрєдєнти: 200 г вершкового масла, 8 шт. яєць, 150 г цукру, 100 г борошна, 500 г вершків. Подаються з лимонним соком та варенням

2. Картопляні млинці. Інгрєдєнти: 400 г борошна, 2 шт. яйця, 100 г цукру, 200 г масла вершкового, 750 г молока, 400 г картоплі (сирої, натертої на дрібній тертці), 100 г цибулі (ріпчаста пасерована), Сіль і чорний перець за смаком.

3. Кислі млинці. Інгрєдєнти: 1000 мл кефіру, 500 г борошна, 3 шт. яєць, 50 г олії, 2 г соди, 2 г солі.

І, наприкінці, робиться акцент на інноваційних виробничих технологіях [1]. Це мережеві млинці на газованій мінеральній воді та млинці на пиві.

4. Мережеві млинці. Інгрєдєнти: 500 г газованої мінеральної води, 160 г борошна, 3 шт. яйця, 15 г цукру, 2 г солі, олія для смажіння.

5. Млинці на пиві. Інгрєдєнти: 550 г світлого пива, 4 шт. яйця, 25 г сметани, 300 г борошна, 15 г цукру, 2 г солі, 30 г олії.

Ключовими інгрєдєнтами у приготування двох останніх видів млинців є газувана мінеральна вода і світле пиво. Млинці на пиві, в склад якого входить солод, який частково відіграє роль дріжджів, виходять пишними, ніжними та дрістчастими.

Подача млинців – це заключний етап кулінарного мистецтва. Вона може бути у вигляді невеличких трикутників, рулетиків, мішечків, в середині яких знаходиться різноманітна начинка: сметана, варення, кисломолочний сир, червона ікра та риба, морозиво, макова начинка та ін.

При подачі млинці поливаються різноманітними соусами, прикрашаються шматочками фруктів, м'ятою та ін.

Для закріплення показу трудових прийомів можуть залучатись учні, які бажають практично відтворити дії запропоновані майстром. І, наприкінці, саме цікаве – учні дегустують страви і діляться своїми враженнями. Все це відбувається в товариській невимушеній обстановці, що сприяє формуванню позитивного мікроклімату в групі, тісному зв'язку викладач-майстер-учень. А саме основне – учні мотивуються на подальше навчання з професії.

Висновки. Застосуванні інноваційних технологій приготування страв з тіста (наприклад, млинців) сприяє формуванню професійної компетентності майбутніх кваліфікованих робітників професій «Кухар», «Кондитер», підвищує інтерес учнів до професійних дисциплін, покращує мікроклімат в групі.

БІБЛОГРАФІЯ

1. Доцяк В. С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: підручник для ПТНЗ / В. С. Доцяк. – К. Наш час, 2014. – 400с.
2. Дубовіс Г.О. Українська кухня (серія «Кулінарія народів світу») / Г.О. Дубовіс. - Харків: Фоліо, 2005. – 352 с.
3. Нікуліна А.С., Сілаєва І.Є., Шевчук С.С. Сучасний урок в професійній школі: проектування, організація, аналіз: Методичний посібник. – Донецьк: ДІПО ІПП. – 2008. – 160с.
4. Педагогічна книга майстра виробничого навчання: навч.-метод. посібник/ за ред. Н.Г. Ничкало. – К.: Вища школа, 1994. – 383 с.
5. Професійна освіта: словник : навч. посіб. для учнів і пед. працівників проф.-техн. навч. закл. / АПН України, Ін-т педагогіки і психології проф. освіти ; [уклад.: С. У. Гончаренко, І. А. Зязюн, Н. Г. Ничкало та ін.] ; за ред. Н. Г. Ничкало. – К.: Вища шк., 2000. – 380 с.

ВІДОМОСТІ ПРО АВТОРА

Головань Олена Володимирівна – заступник директора з навчально-виробничої роботи Кіровоградського професійного ліцею побутового обслуговування, викладач I категорії предметів професійно-теоретичної підготовки з професій «кухар», «кондитер»

УДК 37.08:009

ВИКОРИСТАННЯ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ПРИ ПІДГОТОВЦІ АБІТУРІЄНТІВ ДЛЯ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ

Денис ГРИНЬ (Кіровоград)

На фоні реформування освіти, зроблена спроба осмислення підготовки нової генерації педагогічних кадрів для загальноосвітніх шкіл, що зможуть спрямувати сили шляхом навчання й управління пізнавальним процесом самим учнем. Одним з напрямків підготовки такого вчителя є сучасні інформаційно-комунікаційні технології, що привальному використанні сприяють розвитку творчих і розумових здібностей. Цей шлях істотно змінює характер взаємодії між учителем і учнем, орієнтуючи останнього на активне засвоєння знань.

Ключові слова: інформаційно-комунікаційні технології, інформаційні технології, трудове навчання, мультимедіа.

Наибольшее значение имеет не то, что ученик использует новые технологии, а то, как это использование способствует повышению его образования.

С. Эрманн

Постановка проблеми. В освіті України продовжується реформування спрямоване на оновлення її змісту, удосконалення технології навчання і виховання. Це процес перманентний, бо пов'язаний з прогресом суспільства, і кожний етап його розвитку ставить перед школою різних рівнів специфічні завдання.

Стержневою фігурою цих процесів у загальноосвітній школі залишається особа вчителя. Без підготовки нової генерації педагогічних кадрів, підвищення їх професійного та загальнокультурного рівня неможливо реалізувати кардинальні перетворення в галузі освіти. Особлива увага привертається до вчителя початкових класів, бо, за твердженням психологів, вік учня 1-4 класів є віком формування специфічних якостей особистості, пов'язаних з розумовим розвитком. Фундамент, що закладається в початковій школі, дає або не дає можливості оволодівати новими знаннями на наступних ступенях освіти. Після такого фундаменту і середньої освіти, розглянуті кроки дадуть змогу отримати після цього отримати абітурієнта для професійної освіти. В спеціалістах якої на даний час є нагальна потреба.

Аналіз актуальних досліджень. Для вищих педагогічних закладів вирішення завдання реформування освіти полягає в створенні моделі вчителя (визначення складових підготовки) і створення технології реалізації цієї моделі. Яким повинен бути вчитель і як підготувати такого вчителя? Таке формулювання завдань не є новим. Відколи існує педагогічна наука, вчені і практики намагалися звести в