

Міністерство освіти і науки України
Державний заклад
„Луганський національний університет
імені Тараса Шевченка”

О. Я. Сердюкова

МЕТОДИКА ВИКЛАДАННЯ СПЕЦІАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН ЗА ПРОФІЛЕМ ПІДГОТОВКИ

*Навчальний посібник
з дисципліни для магістрантів
спеціальності „Професійне навчання”
профілю підготовки „Технологія харчової промисловості
та організація громадського харчування”*

Луганськ
ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”
2010

УДК [378.016:664](075.8)

ББК 36я73

С32

Рецензенти:

Савченко С. В. – доктор педагогічних наук, професор, ректор Луганського національного університету імені Тараса Шевченка.

Дейниченко Г. В. – доктор технічних наук, професор, академік Української технологічної академії.

Зінченко В. О. – кандидат педагогічних наук, заступник директора Інституту торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму Луганського національного університету імені Тараса Шевченка

Сердюкова О. Я.

С32

Методика викладання спеціальних дисциплін за профілем підготовки : навч. посіб. з дисципліни для магістрантів спец. „Професійне навчання” профілю підготовки „Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування” / Олена Яківна Сердюкова ; Держ. закл. „Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка”. – Луганськ : Вид-во ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 2010. – 183 с.

У навчальному посібнику розкрито питання методики викладання спеціальних дисциплін за профілем підготовки „Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування” в закладах професійної освіти.

Посібник призначено для магістрантів, що навчаються за спеціальністю „Професійне навчання” профілю підготовки „Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування” і може бути корисним викладачам спеціальних дисциплін, майстрам виробничого навчання.

УДК [378.016:664](075.8)

ББК 36я73

*Рекомендовано до друку навчально-методичною радою
Луганського національного університету
імені Тараса Шевченка
(протокол № 3 від 3 листопада 2010 року)*

© Сердюкова О. Я., 2010

© ДЗ „ЛНУ імені Тараса Шевченка”, 2010

ЗМІСТ

Вступ.....	4
------------	---

Модуль А

Тема 1. Теоретичні засади методичної підготовки інженера-педагога.....	6
Тема 2. Зміст освітньої підготовки кваліфікованого робітника в закладах професійної освіти.....	11
Тема 3. Завдання й характеристика загальної професійної освіти. Принципи освіти.....	17
Тема 4. Науково-методичні основи відбору змісту спеціальних дисциплін. Підготовка інженера-педагога до навчального заняття.....	27
Тема 5. Методи, засоби теоретичного і практичного навчання зі спеціальних дисциплін за профілем підготовки «Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування».....	39

Модуль Б

Тема 6. Методичне та інформаційне-наочне забезпечення викладання спеціальних дисциплін за профілем підготовки.....	51
Тема 7. Форми організації навчального процесу.....	73
Тема 8. Підготовка і проведення практичних та лабораторних занять зі спеціальних дисциплін за профілем підготовки «Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування».....	97
Тема 9. Самостійна робота у процесі вивчення спеціальних дисциплін.....	149
Тема 10. Методика і показники оцінки результатів професійної підготовки.....	156
Питання до семінарських занять та іспиту.....	164
Завдання для індивідуальної самостійної роботи, спрямовані на розвиток професійної компетентності майбутнього інженера-педагога.....	165
Завдання для індивідуальної самостійної роботи з дисципліни «Методика викладання спеціальних дисциплін за профілем підготовки».....	171
Глосарій	176

Вступ

Методика викладання спеціальних дисциплін за профілем підготовки є однією з найважливіших дисциплін в підготовці майбутнього інженера-педагога, здатного вирішувати дидактико-технологічні питання у навчальних закладах початкової професійної освіти.

Найважливішим компонентом професійної підготовленості сьогодні стає готовність до змін у діяльності за фахом. З огляду на це, у процесі навчання у майбутніх інженерів-педагогів необхідно формувати ще й методичну компетентність, бо це надійніший і триваліший чинник, ніж знання зі спеціальності, які з часом втрачають актуальність. Ці компоненти професійної підготовки майбутнього фахівця забезпечують багаторівневість, доповнення і маневреність освіти.

У промисловому виробництві необхідні перш за все професійні загально-технічні знання й уміння. В існуючих соціокультурних умовах трудова діяльність є найважливішою сферою самореалізації і самовираження особистості, та забезпечує розкриття потенційних можливостей і здібностей індивіда.

Дослідження останніх років свідчать, що для більшості молоді робота не є головною справою в житті, а чинники, що вплинули на вибір професії, носять соціальний характер і не мають вираженого професійного мотиву. Сьогодні часто молоді люди виявляються незапитуваними на ринку праці, оскільки розвиток виробництва, нових технологій пред'являє підвищені вимоги до сучасного фахівця. Працедавці зацікавлені у висококваліфікованих кадрах, для яких характерна трудова мобільність, професійна самостійність і високий рівень володіння ключовими професійними компетенціями.

Викладання спеціальних дисциплін технологічного циклу у закладах професійної освіти, контроль їх успішного засвоєння учнями є гарантією ефективності та успішності їх подальшої праці, професійного і особистісного благополуччя. Кожна зі спеціальних дисциплін за профілем підготовки, що

викладаються у закладах професійної освіти, має свої особливості і специфіку відповідно до змісту.

Вільне володіння змістом спеціальної навчальної дисципліни дозволяє інженеру-педагогу концентрувати свої зусилля у навчальному процесі на спостереженні за ходом пізнавальної діяльності учнів, надає можливість керувати їх творчою діяльністю. Лише за цієї умови є можливим подальший розвиток педагогічної компетентності інженера-педагога.

Технічні знання мають інтеграційний характер, тобто відображають в комплексі власне технічні, природні і соціальні аспекти. Це означає, що для підготовки заняття з дисциплін технологічного циклу інженеру-педагогу необхідно самому володіти в достатньому обсязі всебічними теоретичними знаннями, в тому числі з суміжних дисциплін.

Варіативність змісту технологічної дисципліни зумовлена зміною вимог до підготовки кваліфікованих робітників, вдосконаленням техніки, технологій, виробничих процесів. В зв'язку з цим інженер-педагог повинен уміти своєчасно оновлювати зміст навчальної дисципліни і методи навчання.

Таким чином, специфіка викладання спеціальних дисциплін за профілем підготовки вимагає від інженера-педагога як методологічних, так і багатоаспектних інженерних знань, ґрунтовної педагогічної підготовки, знань дидактики, психології, основ професійної педагогіки.

Впровадження нових освітніх технологій в навчальний процес дозволяє разом з традиційними методами, прийомами навчання впроваджувати інноваційні розробки, сприяти інтеграції знань, творчому розвитку мислення, активізувати навчальну діяльність учнів.

«Методика викладання спеціальних дисциплін за профілем підготовки» входить до складу дисциплін за фахом «Професійне навчання» профілю підготовки «Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування» і продовжує підготовку студентів до майбутньої інженерно-педагогічної діяльності.

Доброзичливість, повага до учнів (студентів) та до їх зусиль щодо засвоєння змісту професійної освіти,

інтелігентність у спілкуванні є обов'язковими для інженера-педагога.

Маючи широку різнобічну ерудицію, проявляючи інтерес до літератури, слідкуючи за новинками у професійній сфері, інженер-педагог помічає і відбирає все, що є корисним у його діяльності.

Вивчення «Методики викладання спеціальних дисциплін за профілем підготовки» надасть можливість майбутнім інженерам-педагогам орієнтуватися в існуючих освітніх технологіях, здійснювати їх вибір з урахуванням реальних умов, в яких доведеться працювати після закінчення ВНЗ. Вона сприяє формуванню професійної компетентності особистості майбутнього інженера-педагога.

Успішне засвоєння дисципліни сприятиме отриманню майбутніми інженерами-педагогами професійно-пріоритетних знань і навичок педагогічного проектування змістовного і процесуального блоків навчального процесу в освітніх установах, що займаються підготовкою кваліфікованих робітників для харчової промисловості.

Модуль А

Тема 1. Теоретичні засади методичної підготовки інженера-педагога

Теоретична частина

Найбільш поширене визначення методики навчання певному предмету полягає у виокремленні її як гілки педагогічної науки, що представляє собою окрему теорію навчання. За допомогою методичних знань вирішується завдання зв'язку теорії й практики.

Зведення методики лише до викладання є помилкою. Методика вивчення спеціальних дисциплін за профілем підготовки є конкретно технологічною, отже – дієвою, здатною запропонувати систему прийомів, методів, засобів, що дозволяють одержати очікуваний результат згідно до мети. Інтегративність методичного знання полягає в тому, що воно конкретизує знання практично усіх галузей педагогіки. У

методиці викладання спеціальних дисциплін за профілем підготовки відбувається складне поєднання знань: психолого-педагогічних та методичних з технічними. Технічні знання виконують функцію змісту діяльності інженера-педагога, а психолого-педагогічні, методичні знання – засоби оперування цим змістом.

Сьогодні інженер-педагог одержує можливість самостійно моделювати частину змісту освіти, обирати методику навчання, розробляти авторські методичні системи.

Для багатьох викладачів зміст освіти – це загальні результати професійної діяльності фахівців, які повинні засвоїти учні або студенти. Такі викладачі, як правило, не розглядають систему підготовки в цілому, а організують опрацювання навчального матеріалу, який їм як спеціалістам у певній галузі представляється фрагментом, що відображає зміст професійної діяльності. Переведення змісту професійної підготовки в зміст навчального предмету є значно складнішим процесом, адже виникає нова, якісно особлива система знань, в яку інтегруються різноманітні елементи. Їх упорядкування суттєво залежить від того, наскільки повно окремі компоненти професійної підготовки відображають зміст системоутворюючого чинника, яким є спеціальність.

Діяльність інженера-педагога є багатогранною і пов'язана з постійною необхідністю передбачати, прогнозувати та планувати різноманітні аспекти цієї діяльності. Це творчий процес, який має свої закономірності і свою технологію, з якими необхідно ознайомитись кожному викладачеві. Методична підготовка допомагає інженеру-педагогу передбачати освітні проблеми, приймати в ході навчального процесу конкретні оптимальні рішення щодо виконання освітніх завдань.

Завданням методики є трансформація відомого науково-технічного матеріалу за допомогою дидактичних знань для навчання майбутніх фахівців. Методика є прикладною наукою, що за своїм змістом і завданнями є близькою до комплексу технологічних наук. Потреба вдосконалення методики навчання спеціальним дисциплінам у професійній підготовці фахівців харчового профілю пов'язана з вирішенням важливих завдань сучасної професійної освіти: забезпеченням професійної

спрямованості загальноосвітніх дисциплін з урахуванням специфіки майбутнього фаху; реалізацією міжпредметних зв'язків загальноосвітніх, загальнотехнічних і спеціальних предметів у професійній підготовці; досягненням систематичності та послідовності у вивченні спеціальних предметів на різних рівнях професійної освіти.

Важливим аспектом методики навчання спеціальним дисциплінам є реалізація дидактичного принципу наступності, який відображає осмислення пройденого матеріалу на новому рівні, встановлення нових між предметних зв'язків, завдяки чому підвищується рівень засвоєння навчального матеріалу на новому ступені освіти.

Наступність передбачає поетапний розвиток понять у процесі вивчення однієї певної дисципліни. Формування понять проходить успішніше, якщо реалізуються такі підходи:

- поряд з просуванням від формування найпростіших понять до складніших, загальних, повинен відбуватися процес переходу від абстрактних понять до їх конкретизації;

- безперервно здійснювати зв'язок з виробництвом; набуті знання необхідно безпосередньо інтегрувати в практичну діяльність;

- між певними поняттями, що використовують різні викладачі, повинна зберігатися єдність, загальне тлумачення;

- визначення понять, які надають викладачі, та понять, що використовуються в підручниках і довідниках, повинні бути узгоджені;

- визначення складніших загальних понять не повинні заперечувати визначення, викладені на попередніх ступенях професійної підготовки;

- слід дотримуватися загальноживаних термінів, символів, графічних зображень, певних понять та їх зв'язків;

- визначення понять повинно містити можливість його подальшого розвитку, відображення його специфіки у суміжних предметах;

- понятійний апарат дисципліни має бути відкритою системою, що дозволяє застосовувати нові поняття, які з'являються з розвитком науки і техніки та повинні оперативно доводитись до студентів.

У процесі навчання фахівців харчового профілю передусім необхідно сформувати опорні знання, розвинути в учнів (студентів) технічне мислення, навчити їх оцінювати нові факти та явища, підготувати до сприйняття, осмислення і використання набутих знань. Під час проектування змісту навчальних предметів насамперед використовують фундаментальні закономірності, ідеї, які мають бути основою знань з певного предмету й одночасно узагальненим відображенням знань про світ.

Навчальний процес спеціальної підготовки майбутнього фахівця представляє велику, складну, відкриту динамічну систему, що виражається великою різноманітністю станів, стосунків і зв'язків, її організація визначається цілями і завданнями підготовки фахівців певної кваліфікації, станом науки, техніки, вимогами суспільства.

Методична компетентність педагога вважається тією складовою, яка забезпечує розвиток його професійно-ціннісних орієнтацій й якостей, професіоналізму, педагогічної майстерності, збагачення дидактичних, психолого-педагогічних знань й умінь, формування творчого стилю мислення, освоєння нових педагогічних технологій. Специфікою методичної компетентності інженера-педагога є необхідність володіти знаннями й досвідом створення та застосування загальних та окремих методик загально-технічних, спеціальних дисциплін та виробничого навчання за конкретними професіями.

У системі професійної освіти методичне забезпечення повинно оновлюватись з урахуванням динамічних змін у галузях економіки, узгоджуватись і пов'язуватись з можливостями забезпечення наступності навчання, формуватись з урахуванням галузевої та регіональної специфіки, забезпечувати варіативність й гнучкість відповідно до змін на ринку праці. Крім того, навчально-методичне забезпечення у системі ПНЗ, технікумів та коледжів містить крім різноманітних навчально-методичних матеріалів нормативно-методичні документи, нормативно-технічну документацію (інструкції, зразки заповнення обліково-звітної документації за професією, інструктивно-технологічні картки тощо). Тому майбутнього інженера-педагога необхідно навчити ще у вищому навчальному

закладі створювати й використовувати таке методичне забезпечення.

Майбутній інженер-педагог має бути цілком підготовлений до практичної викладацької діяльності на належному рівні і бути обізнаним про шляхи її перспективного розвитку. Зміст практичної підготовки інженера-педагога буде оптимальним тільки тоді, коли він вже в процесі навчання у ВНЗ набуде певного досвіду практичної роботи з учнями. Саме за цієї умови з власної практики він переконається в необхідності поєднання наукового і практичного змісту, закладеного в його підготовку, як найважливішої умови розвитку професійно-педагогічної компетентності.

Запитання для самоперевірки за темою №1

1. Розкрийте значення методики викладання спеціальних дисциплін за профілем підготовки.
2. Назвіть організаційні принципи педагогічного процесу в закладах професійної освіти.
3. Охарактеризуйте аспекти діяльності інженера-педагога у процесі викладання спеціальних дисциплін за профілем підготовки.
4. Сформулюйте визначення поняття «методична компетентність інженера-педагога», обґрунтуйте важливість її формування.
5. Які специфічні риси має методичне забезпечення у системі професійної освіти?

Література до теми №1

1. Безрукова В.С. Педагогика. Проективная педагогика. Учебное пособие для инженерно-педагогических институтов и индустриально-педагогических техникумов / В. С. Безрукова. – Екатеринбург: Издательство «Деловая книга», 1996. – 344 с.
2. Концепція розвитку інженерно-педагогічної освіти. – Харків: УПА, 2004. – 40 с.
3. Національна доктрина розвитку освіти // Педагогіка і психологія професійної освіти. – 2002. – №2. – С. 9–22.
4. Ничкало Н.Г. Розвиток професійної освіти і навчання в

контексті європейської інтеграції / Н. Г. Николо // Педагогіка і психологія. – 2008. – № 1. – С. 58 – 69.

Практична частина

Семінар №1. Гуманістична спрямованість в системі професійної підготовки учнів у закладах професійної освіти.

Питання для обговорення

1. Основні завдання методики викладання спеціальних дисциплін за профілем підготовки.

2. Гуманістична спрямованість у навчанні як система ціннісних орієнтацій.

3. Особистісні якості і задоволеність професією як чинники, що визначають гуманістичну спрямованість діяльності спеціаліста.

4. Характеристика навчального процесу у закладах професійної освіти.

Дискусія за темою: «Протиріччя між прагненням до гуманізації освіти і абсолютизацією освітніх норм».

Тема 2. Зміст освітньої підготовки кваліфікованого робітника в закладах професійної освіти.

Теоретична частина

Під професією розуміється вид трудової діяльності, що вимагає від людини певних загальних і спеціальних знань, умінь і навичок, які одержуються у процесі загальної і спеціальної освіти та шляхом практичної роботи. В межах кожної професії формуються та існують спеціальності, які відрізняються більш вузьким характером трудової діяльності.

Державні стандарти професійно-технічної освіти.

Державний стандарт професійно-технічної освіти – це сукупність державних вимог до змісту професійно-технічної освіти, рівня кваліфікації випускника професійно-технічного навчального закладу, основних обов'язкових засобів навчання та освітнього рівня вступників.

Державні стандарти професійно-технічної освіти включають:

- освітньо-кваліфікаційні характеристики випускника;
- типові навчальні плани підготовки кваліфікованих робітників;
- типові навчальні програми з навчальних предметів, передбачених навчальними планами, та з професійно-практичної підготовки;
- перелік основних обов'язкових засобів навчання;
- систему контролю знань, умінь і навичок учнів, слухачів та критерії їх кваліфікаційної атестації.

Державний стандарт професійно-технічної освіти розробляється спеціально уповноваженим центральним органом виконавчої влади у сфері професійно-технічної освіти і затверджуються Кабінетом Міністрів України.

Державні стандарти з конкретних професій розробляються і затверджуються спеціально уповноваженим центральним органом виконавчої влади у сфері професійно-технічної освіти за погодженням із спеціально уповноваженим центральним органом виконавчої влади у сфері праці та соціальної політики.

Освітній стандарт – це обов'язковий рівень вимог до підготовки випускників певної спеціальності і відповідні цим вимогам зміст, засоби, методи, форми навчання і контроль знань. Об'єктами стандартизації в педагогіці є: структура освіти, зміст, обсяг навчального навантаження, рівень підготовки учня.

Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника професійно-технічного навчального закладу.

Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника професійно-технічного навчального закладу – це сукупність вимог, що визначають його професійні знання, уміння та навички, що розробляються спеціально уповноваженим центральним органом виконавчої влади у сфері професійно-технічної освіти на основі кваліфікаційних характеристик професій.

Навчальний план, навчальна програма.

Навчальний план підготовки кваліфікованого робітника - це документ, що визначає освітній рівень, цілі навчання, перелік обов'язкових навчальних предметів, механізм міжпредметних зв'язків, форми, періодичність, терміни контролю знань, умінь і навичок учнів, слухачів, їх кваліфікаційної атестації, вимоги до

основних обов'язкових засобів навчання та планований рівень кваліфікації випускника.

Навчальна програма з навчального предмета – документ, що визначає зміст знань і умінь.

Навчальна програма з професійно-практичної підготовки – це документ, що визначає зміст професійних знань, умінь, навичок та способи і методи їх формування.

Навчальний план та навчальні програми розробляються на основі освітньо-кваліфікаційної характеристики випускника або кваліфікаційних характеристик професій.

Спеціально уповноважений центральний орган виконавчої влади у сфері професійно-технічної освіти розробляє і затверджує типові навчальні плани і типові навчальні програми, які визначають загальнодержавний компонент змісту професійно-технічної освіти і є обов'язковими для використання в професійно-технічних навчальних закладах незалежно від форм власності та підпорядкування.

Професійно-технічні навчальні заклади на основі типових навчальних планів і типових навчальних програм розробляють робочі навчальні плани і робочі навчальні програми, в яких відображаються зміни у відповідній галузі виробництва чи сфері послуг, і погоджують їх із замовниками робітничих кадрів та затверджують у порядку, визначеному спеціально уповноваженим центральним органом виконавчої влади у сфері професійно-технічної освіти.

Освітньо-кваліфікаційні характеристики випускника складені на основі кваліфікаційної характеристики Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників, досягнень науки і техніки, впровадження сучасних технологічних процесів, передових методів праці, врахування регіональних особливостей галузі, потреб роботодавців і містять вимоги до рівня знань, умінь та навичок. Крім основних вимог до рівня знань, умінь та навичок до кваліфікаційних характеристик включено вимоги, передбачені Довідником кваліфікаційних характеристик професій працівників, «Загальні положення».

Професійно-практична підготовка здійснюється у навчальних майстернях, лабораторіях, навчально-виробничих дільницях та безпосередньо на робочих місцях підприємств.

Типовими навчальними планами передбачено тижневе навантаження учнів (слухачів) не більше 36 годин при денному навантаженні не більше 8 академічних годин теоретичного навчання і 6 годин виробничого навчання. Під час проходження виробничої практики можливе навантаження учнів (слухачів) до 40 годин при досягненні ними 18-річного віку.

Після завершення навчання кожний учень (слухач) повинен уміти самостійно виконувати всі роботи, передбачені освітньо-кваліфікаційною характеристикою, технологічними умовами і нормами, встановленими у відповідній галузі.

До самостійного виконання робіт учні (слухачі) допускаються лише після навчання і перевірки знань з охорони праці.

Кваліфікаційна пробна робота проводиться за рахунок часу, відведеного на виробничу практику. Перелік кваліфікаційних пробних робіт розробляється професійно-технічними навчальними закладами відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційних характеристик.

Критерії кваліфікаційної атестації випускників визначаються 12-ти бальною системою оцінювання навчальних досягнень учнів (слухачів). Присвоєння освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» відповідного розряду можливе за умови отримання учнем (слухачем) не менше чотирьох балів за критеріями кваліфікаційної атестації.

Особі, яка опанувала курс професійно-технічного навчання і успішно пройшла кваліфікаційну атестацію, присвоюється освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з набутої професії відповідного розряду та видається свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації, зразок якого затверджується Кабінетом Міністрів України.

Випускнику професійно-технічного навчального закладу другого та третього атестаційних рівнів, якому присвоєно освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник», видається диплом, зразок якого затверджується Кабінетом Міністрів України.

Особі, яка не закінчила повний курс навчання у професійно-технічному навчальному закладі другого та третього атестаційних рівнів, але за результатами кваліфікаційної

атестації їй присвоєно освітньо-кваліфікаційний рівень «кваліфікований робітник» з набутої професії відповідного розряду видається свідоцтво про присвоєння (підвищення) робітничої кваліфікації, зразок якого затверджується Кабінетом Міністрів України.

Основними узагальненими видами професійної діяльності фахівця з середньою професійною освітою є:

1. Виробничо-управлінська діяльність фахівця, яка припускає виконання наступних робіт:

- розрахунок, вибір і наладка устаткування;
- ведення робочого процесу;
- управління технологічним процесом;
- оформлення і ведення документації на всі види робіт;
- проведення інструктажу з безпеки праці;
- попередження виробничого травматизму;
- побудова зображень технічних виробів;
- використання обчислювальної техніки при вирішенні виробничих і управлінських завдань.

2. Організаційно-методична діяльність фахівця, яка включає:

- роботу з конструкторською і технологічною документацією, інформаційною літературою у сфері професійної діяльності;
- складання нормативної документації;
- вибір основних типів і видів засобів вимірювань;
- застосування методик виконання і обробки результатів спостережень;
- виконання схем, ескізів, діаграм, графіків, у сфері професійної діяльності;
- організацію технологічних процесів і послуг.

3. Контрольно-оцінювальна діяльність фахівця. Вона містить:

- контроль ходу технологічного процесу і надання послуг;
- контроль якості продукції, що виготовляється, послуг;
- оцінку властивостей і характеристик матеріалів;

– оцінку економічних показників роботи підрозділу, організації;

– оцінку рівня управління персоналом.

4. Експериментально-дослідницька діяльність фахівця.

Вона передбачає:

– проведення експериментальних досліджень у сфері професійної діяльності;

– контроль якості і випробування продукції;

– пошук і обробку результатів вимірювань;

– аналіз фінансово-господарської діяльності організації.

5. Сертифікаційна діяльність фахівця. *Вона зумовлена необхідністю:*

– стандартизації, уніфікації і сертифікації продукції;

– проведення сертифікації в інших організаціях;

– розробки нових схем, порядку сертифікації.

Для засвоєння класифікованих по сферах діяльності фахівця конкретних її видів встановлюється необхідний обсяг знань, умінь і навичок, які мають бути сформовані в учнів при вивченні тієї або іншої спеціальної дисципліни.

Запитання для самоперевірки за темою №2

1. Назвіть основні узагальнені види професійної діяльності фахівця з середньою професійною освітою.
2. Що таке освітній стандарт, його об'єкти.
3. Охарактеризуйте призначення навчального плану, навчальної програми.
4. Які вимоги висуваються до кваліфікованих робітників харчового профілю з урахуванням сучасних тенденцій розвитку галузі?

Література до теми №2.

1. Концепція розвитку інженерно-педагогічної освіти. – Харків: УПА, 2004. – 40 с.

2. Національна доктрина розвитку освіти // Педагогіка і психологія професійної освіти. – 2002. – №2. – С. 9–22.

3. Ничкало Н.Г. Развитие профессиональной освіти і навчання в контексті европейської інтеграції / Н. Г. Ничкало // Педагогіка і психологія. – 2008. – № 1. – С. 58 – 69.

4. Якуба Ю. А. Взаимосвязь теории и практики в учебном процессе средних профессионально-технических училищ: Профпедагогика / Ю. А. Якуба. – М.: Высш. шк., 1985. – 175 с.

Практична частина

Семінарське заняття № 2. Державні стандарти професійно-технічної освіти.

Питання для обговорення

1. Соціальні причини виникнення освітніх стандартів.
2. Державний освітній стандарт як регулятор змісту освіти.
3. Навчальний план, навчальна програма та її вплив на формування змістовного наповнення спеціальних дисциплін..

Тема 3. Завдання й характеристика загальної професійної освіти. Принципи освіти.

Теоретична частина

У системі професійної освіти академік С. Я. Батишев виділяє як ефективний блоково-модульний принцип навчання. Блоково-модульний підхід дозволяє виділити конкретний "носій" змісту навчання, за допомогою якого забезпечується гнучкість системи професійної освіти, спрямованість її на адаптивність до соціально-економічних умов, що змінюються. Блоки і модулі реалізують одну або декілька цілей навчання. Формування блоків змісту навчання з професії широкого профілю при галузевій і міжгалузевій інтеграції професій може бути таким:

1. Загальноосвітня підготовка: гуманітарний блок, природничо-науковий блок.
2. Професійна підготовка: загально-технічний, загально-професійний, професійний блоки (професія, спеціальності).

3. Спеціальні блоки підготовки. У загальному вигляді зміст професійної освіти включає загальноосвітню і професійну підготовку.

Спеціальний блок містить теоретичний і практичний навчальний матеріал, необхідний для засвоєння спеціальності, що відноситься до професії, з виходом на потрібний рівень кваліфікації. Різновидом спеціального блоку є загально-професійний блок. Цей блок виділяється в тому випадку, якщо професія передбачає розгалужену мережу спеціальностей (технологія і підприємництво), що охоплюють широке техніко-технологічне коло, і що значно розрізняються за змістом праці. Але для декількох спеціальностей професії можна виділити загальний зміст навчання, яке оформляється у вигляді загально-професійного блоку.

Процес навчання безпосередньо спрямований на засвоєння учнями досвіду. Засвоєння досвіду, виховання і розвиток у реальному процесі освіти виступають в єдності як "наскрізні" лінії, не відокремлюючись як цілісні відособлені одиниці, подібні, наприклад, окремим курсам або дисциплінам. Як основні "наскрізні" галузі освіти виступають загальна і спеціальна освіта, а також галузь їх взаємодії – політехнічна освіта.

Спеціальна освіта трактується як професійна освіта (середня, вища). Спеціальні технічні предмети, на відміну від загально-технічних дисциплін, (загальні основи техніки, технології, економіки і організації виробництва) містять відомості про конструкцію і застосування різного устаткування, робочих машин, механізмів, пристосувань, інструментів. характерних для певних різновидів виробництва і робіт для більш поглибленої трудової підготовки. Спеціальна підготовка базується на загальноосвітніх знаннях і є основою практичної підготовки працівників певної спеціальності або професії. Матеріал в програмах спеціальних предметів нерідко розташовується концентрично і вивчається спочатку елементарно, у формі загального знайомства, а далі більш систематично і поглиблено.

Обсяг і склад спеціальної підготовки містять:

- знання об'єкту, предмету, місця і зв'язку науки, що викладається, з наукою в цілому;
- володіння категоріальним апаратом наукових знань;
- знання методології і логіки наукового дослідження;
- розуміння теоретико-пізнавального і практичного значення науки;
- знання закономірностей, історії, сучасного стану основних напрямків подальшого розвитку науки;
- розуміння пропедевтичного характеру шкільного курсу основ науки;
- уміння користуватися бібліографічними довідниками, покажчиками, проспектами, тематичними каталогами для самостійного поповнення знань.

На спеціальній стадії навчання здійснюється диференційована спеціалізація з урахуванням обраної професії. При цьому учні озброюються такими знаннями, які відповідають вимогам розвитку техніки і технології даної галузі виробництва. Навчальні програми, що розробляються в централізованому порядку, неспроможні однаковою мірою задовольняти всі вимоги навіть однієї галузі. На спеціальній стадії технологічної підготовки учнів вони спираються на ті знання, які вони отримали на основній стадії навчання. Функція викладача – допомогти засвоїти теоретичні знання і навчити застосовувати ці знання на практиці.

Кожен навчальний предмет має свої особливості, вимагає своїх характерних методів й організаційних форм навчання. Ці питання розглядають окремі дидактики, або методики викладання окремих предметів.

Методика викладання спеціальних дисциплін – педагогічна наука, що є практичним використанням принципів дидактики у викладанні дисциплін технологічного циклу. Питання про те, що таке методика – наука, мистецтво, набір прийомів навчання або технологія, – довгий час залишався дискусійним. Останніми роками особлива увага приділяється не тільки навчанню і вихованню учнів, але й їх розвитку, тому під предметом методики викладання спеціальних дисциплін слід розуміти теорію і практику навчання, виховання і розвитку учнів в освітньому процесі.

Таким чином, методика викладання спеціальних дисциплін за профілем підготовки має свій предмет дослідження, тобто певну область дії, і методи дослідження, за допомогою яких здійснюється процес науково-дослідної діяльності в галузі навчання.

Завданням методики викладання спеціальних дисциплін за профілем підготовки є пошук відповідей на три питання: навіщо вчити, чому вчити і як вчити. Відповідь на перше питання зумовлює формулювання цілей навчання. Як відомо, середні заклади професійної освіти виконують соціальне замовлення. Це означає, що цілі професійної освіти визначаються потребами суспільства. Розвиток суспільства призводить до зміни цілей освіти. У безпосередній залежності від цілей освіти знаходиться її зміст (чому вчити).

Оскільки цілі професійної освіти з часом змінюються, то і зміст навчального курсу також оновлюється. На його зміст впливають, крім того, рівень розвитку науки, психолого-педагогічні особливості учнів, рівень розвитку інформаційного середовища, що стимулює учнів отримувати неформальну освіту.

При вирішенні питання «як вчити», обираються методи, що відповідають цілям навчання, засоби й організаційні форми навчання, які залежать як від цілей навчання, так і від його змісту. Наприклад, якщо ставиться мета формування в учнів дослідницьких, експериментальних умінь, то в зміст курсу мають бути включені відповідні експериментальні роботи, використані дослідницький метод навчання, нові засоби навчання, індивідуальна форма організації навчальної діяльності. На методи, засоби і форми навчання також впливає рівень розвитку психолого-педагогічних наук, техніки і технології.

Таким чином, цілі, зміст, методи, форми і засоби навчання створюють методичну систему, в якій провідну роль грають цілі навчання, які й визначають стратегію педагогічної діяльності. Методи, засоби, форми навчання в їх взаємозв'язку складають технологію навчання.

Існує досить багато різних визначень поняття «Педагогічна технологія». Наразі педагогічну технологію

розуміють як послідовну, взаємопов'язану систему дій педагога, спрямованих на вирішення педагогічних завдань, або планомірне і послідовне втілення на практиці заздалегідь спроектованого педагогічного процесу.

Педагогічна технологія – це наукове проектування і точне відтворення педагогічних дій, що гарантують прогнозований педагогічний результат. Педагогічна технологія може розглядатися як сукупність зовнішніх і внутрішніх дій, спрямованих на послідовне здійснення цих принципів в їх об'єктивному взаємозв'язку, де цілком проявляється особистість педагога. Будь-яке педагогічне завдання може бути ефективно вирішене тільки за допомогою адекватної технології, що реалізується кваліфікованим педагогом-професіоналом.

Отже, поєднання різноманітних методів, засобів і форм навчання для вирішення тих або інших педагогічних завдань є педагогічною технологією.

Методика викладання спеціальних дисциплін тісно пов'язана з іншими науками - перш за все, з психологією і педагогікою. Зв'язки з цими науками виявляються як у змісті навчального курсу, так і в методах, засобах і формах навчання.

Розвиток педагогічної психології, створення нових психологічних концепцій і теорій, зокрема теорії поетапного формування розумових дій (Л.С. Виготський, П.Я. Гальперін, Н.Ф. Талізін), теорії розвиваючого навчання (Л.В. Занков, Д.Б. Ельконін), призвело до розробки заснованих на них технологій навчання.

Методична підготовка і знання принципів навчання в цілому є основою ефективного здійснення викладачем навчального процесу.

Зокрема, питання ефективності індивідуального підходу до учнів без педагогічної підготовки неможливо вирішити. Серед загальної маси учнів зустрічаються дуже різні за рівнем підготовки, за здібностями, за індивідуальними якостями. При одній і тій же методиці читання лекції, одні учні засвоюють матеріал добре, інші недостатньо, а треті можуть не зрозуміти.

Закономірний взаємозв'язок завдань, змісту, форм і методів в педагогічному процесі складають цілісний логічний ланцюг. Уміння інженера-педагога вибрати найбільш

раціональний варіант в цьому взаємозв'язку компонентів навчального процесу є основою досягнення позитивного кінцевого результату.

Цілісний педагогічний процес забезпечує необхідну ефективність вирішення завдання розвитку особистості учня згідно з принципами навчання, що представляють систему основних вимог до навчання.

Викладач спеціальних дисциплін не тільки повідомляє студентам певну навчальну інформацію, але й визначає при цьому шляхи, форми, засоби і методи отримання учнями знань. Перш за все, він спрямовує науковий і творчий пошук учнів і є активним учасником формування їх професійної компетентності.

Отже, сутність навчання дисциплінам технологічного циклу в системі середньої професійної освіти має свою специфіку, не тільки з точки зору мети і завдань навчання, але й з точки зору принципів навчання.

Принципи навчання — це провідні ідеї в організації навчальних занять, науково обґрунтовані рекомендації, правила, норми, що регулюють процес навчання. Принципи залежать від цілей навчання і дидактичної концепції.

Принципи викладання спеціальних дисциплін за профілем підготовки спираються на загально-дидактичні принципи навчання. Оскільки принципи безпосередньо залежать від цілей навчання, то деякі з них актуальні лише для певних освітніх програм (середньої спеціальної, вищої освіти), інші ж справедливі для всіх.

1. Принцип науковості вимагає, щоб зміст навчального матеріалу відповідав сучасним досягненням науки і техніки, не суперечив об'єктивним науковим фактам, теоріям, закономірностям. Дотримання принципу науковості у навчанні означає, що інформація, що повідомляється учням, має бути доказова.

2. Принцип системності припускає, що навчальний матеріал вивчається в певній послідовності, що надає системне уявлення про навчальну дисципліну. При цьому висвітлюється взаємозв'язок різних теорій, понять і закономірностей. Теми навчальної програми мають бути структуровані і

систематизовані. Матеріал, що вивчається, структурується на логічні розділи і теми, далі встановлюються послідовність і методика роботи з ними, в кожній темі виділяються змістовні центри, головні поняття, ідеї, визначається матеріал окремого заняття, встановлюються зв'язки між теоріями і фактами. Від однієї теми до іншої, від одного курсу до іншого повинна зберігатися визначена спадкоємність і міжпредметний зв'язок.

3. Принцип єдності раціонального і емоційного.

Відповідно з цим принципом, навчання може бути ефективним тільки в тому разі, якщо учні усвідомлюють цілі навчання, необхідність вивчення конкретного предмету, його особистісну або професійну значущість, роль у процесі формування професійної компетентності, виявляють усвідомлену зацікавленість. Одночасно з цим, емоційний інтерес — найбільш сильний стимул до навчання. У відповідності з цим принципом, невірною є побудова викладання предмету лише на переконанні учнів (студентів) у тому, що їм потрібні і корисні саме ці знання. З іншого боку, неправильно вибирати з курсу лише найбільш цікаві теми, які привертають увагу за рахунок стрункості курсу.

4. Принцип поєднання предметно-орієнтованого й особистісно-орієнтованого навчання. Дисципліни технологічного циклу мають свій об'єктивний наочний предметний зміст. Вони повинні вивчатися об'єктивно і неупереджено. З іншого боку, вказані дисципліни мають особливу значущість у формуванні професійної компетентності кожного учня. Тому є потреба персоніфікації знань, безпосереднього використання їх на практиці з метою професійного самоствердження. Дотримання принципу єдності в цьому контексті означає збереження необхідного балансу предметно-орієнтованого і особистісно-орієнтованого змісту на заняттях зі спеціальних дисциплін.

5. Принцип єдності теоретичного і емпіричного знання. Цей принцип є конкретизацією дидактичного принципу єдності конкретного і абстрактного. Відповідно з ним, у викладанні спеціальних дисциплін потрібно оптимально поєднувати, з одного боку, викладення теоретичних положень, їх логічні обґрунтування, з іншого боку – конкретні емпіричні факти, на

які вони спираються, конкретні приклади, що їх ілюструють. Іноді в підручниках та посібниках невинно переважають теоретичні міркування, які не підкріплюються конкретними фактами і прикладами. Іншою крайністю може стати надмірне захоплення викладача практичними заняттями, експериментами, дослідженнями без детального викладення теоретичного матеріалу, що лежить в їх основі.

6. Принцип доступності полягає в необхідності співвідношення змісту і методів навчання з розвитком особистості студентів або учнів, їх освітніми намірами, віковими особливостями, рівнем їх розвитку. Відповідно до цього принципу, в процесі викладання необхідно переходити від простого до складного, від легкого до важкого, від відомого до невідомого. Зміст дисципліни повинен викладатися по-різному, зважаючи на різну базу знань та інтересів учнів середніх спеціальних закладів професійної освіти.

7. Принцип наочності полягає у використанні органів почуттів у навчанні. Найважливіше значення мають зорові образи. Зоровий аналізатор у значній частині учнів (студентів) є найголовнішим. Крім того, зорове представлення інформації є більш об'ємним, і тому сприяє кращому розумінню матеріалу. Безумовно, використання образів інших модальностей (слухової, тактильні, кінестетичної) також може підвищити ефективність навчання. Поєднання наочного (образного) і вербального змісту — найважливіша психологічна основа розуміння і засвоєння навчального матеріалу.

8. Принцип активності в навчанні полягає в тому, що ефективне засвоєння знань студентами, учнями відбувається лише у випадку, коли вони проявляють самостійну активність в навчанні. Реалізація цього принципу може досягатися за рахунок:

- формування потреби учнів у знаннях;
- завдяки діалогічній формі навчання;
- реалізації проблемного підходу в навчанні;
- широкого використання практичних методів навчання (у вигляді лабораторних та практичних робіт, виробничої практики).

9. Принцип зв'язку дисципліни з життям, з практикою.

Цей принцип є важливим при викладанні спеціальних дисциплін в професійних ліцеях, технікумах і коледжах. Він полягає в тому, що положення спеціальних дисциплін повинні пояснюватися та ілюструватися не тільки науковими даними, але й прикладами з реального життя, з якими повсякденно зустрічаються учні. Важливо, щоб вони бачили коло практичного використання і корисність в повсякденному житті тих знань, які одержують на заняттях.

Запитання для самоперевірки за темою №3.

1. Визначте обсяг і склад спеціальної підготовки у закладах професійної освіти.
2. Наведіть принципи, на яких ґрунтується навчання спеціальним дисциплінам за профілем підготовки.
3. Охарактеризуйте змістове наповнення блоків навчання.
4. З якими науками пов'язана методика викладання спеціальних дисциплін?
5. Якими є цілі і завдання вітчизняної професійної освіти?

Література до теми №3

1. Безрукова В.С. Педагогика. Проективная педагогика. Учебное пособие для инженерно-педагогических институтов и индустриально-педагогических техникумов / В. С. Безрукова. – Екатеринбург: Издательство «Деловая книга», 1996. – 344 с.
2. Стан і перспективи розвитку професійно-технічної освіти в Україні: Зб. документів і матеріалів. – К.: Парламент. вид-во, 2004. – С. 158 – 164.

Практична частина Семінарське заняття №3

**Реалізація дидактичних принципів у досвіді роботи
викладачів спеціальних дисциплін та майстрів виробничого
навчання**

Питання для обговорення

1. Принципи навчання як категорія дидактики.

2. Реалізація дидактичних принципів в навчальних програмах середніх професійних закладах освіти.

3. Чинники, що впливають на реалізацію дидактичних принципів освітньої роботи закладів професійної освіти:

а) навчально-виховний процес як чинник соціалізації особистості учня у напрямі розвитку його активності і самостійності;

б) педагогічна компетентність інженера-педагога як об'єктивний системоутворюючий чинник, що забезпечує функціонування принципів навчання;

в) зміст навчання (навчальні плани, програми; організація і методика учбового заняття; форми самостійної роботи студентів) як чинник, що забезпечує єдність пізнання і розвитку об'єктів пізнавального процесу.

Завдання для самостійної роботи

(виконуються за варіантом)

Завдання 3.1

Зміст роботи:

Проаналізуйте розділи «Принципи навчання» в навчальних посібниках, запропонованих у списку рекомендованої літератури.

Визначите:

1. Підходи до визначення дидактичних принципів і їх класифікації.

2. Кількісний склад дидактичних принципів в кожному з навчальних посібників.

3. Чому автор посібника зупинив свій вибір саме на цих дидактичних принципах?

4. Як виявляються закономірності навчання в поєднанні різних дидактичних принципів у кожного з авторів посібників?

5. Виокремте проблеми принципів навчання як дидактичної категорії.

Відповіді оформіть у вигляді реферату.

Завдання 3.2

Зміст роботи:

1. Зробіть узагальнення 2-3 авторських педагогічних теорій: Ш. Амонашвілі, Е. Ільїна, А. Макаренка, В. Сухомлинського, В. Шаталова та інших.
2. Відзначте в досвіді роботи педагога-майстра способи реалізації існуючих дидактичних принципів в практиці навчання.

Висновки оформіть у вигляді рецензії.

Завдання 3.3

Зміст роботи:

1. Складіть ієрархію використання дидактичних принципів в процесі навчальних занять з дисциплін технологічного циклу.
2. Виведіть з кожного принципу систему правил, які допоможуть вам його реалізувати.
3. Обґрунтуйте свій вибір.

Відповіді оформіть у вигляді реферату.

Тема 4. Науково-методичні основи відбору змісту спеціальних дисциплін. Підготовка інженера-педагога до навчального заняття

Теоретична частина

Нові економічні стосунки роблять зміст і результат освіти товаром на ринку праці. Тому різко зростає якісно-кількісна характеристика змісту освіти, ефективність відбору навчального матеріалу відповідно до потреб і методики оволодіння її змістом.

Сучасні теорії навчання орієнтовані насамперед на формування умінь конструювання цілісної світоглядної картини буття. Накопичений обсяг виключно теоретичних знань сьогодні не є запитуваним в нових ринкових умовах.

Таким чином, новий зміст освіти і співвіднесені ним методи навчання (проблемного викладу, евристичний, дослідницький) і складає систему педагогічної діяльності, що

відкриває можливості формування компетентної особистості фахівця.

Побудова змісту освіти здійснюється виходячи із загальних цілей освіти. Цілі конкретизуються у психологічних уявленнях про ті якості особистості, якими повинна володіти освічена людина. Нарешті, цілі освіти і опис шляхів їх досягнення перекладаються мовою кожної науки. Таким чином, зміст освіти виступає як соціально й особистісно детерміноване, фіксоване в педагогічній науці уявлення про соціальний досвід, засвоєний учнями.

Розглянемо етапи побудови моделі змісту професійної освіти.

1. Рівень загального теоретичного уявлення, на якому системно відбиваються всі педагогічні цілі у вигляді складу (елементів) і структури (зв'язках) і функціях соціального досвіду в його педагогічному трактуванні. У загальному вигляді встановлюється, чому потрібно і можливо навчити учня, виділяється кожен крупний елемент змісту, що втілює певну мету.

Зміст складається з чотирьох основних структурних елементів: досвіду пізнавальної діяльності, фіксованої у формі її результатів – знань; досвіду здійснення відомих способів діяльності – у формі умінь діяти за зразком; досвіду творчої діяльності – у формі умінь ухвалювати нестандартні рішення в проблемних ситуаціях; досвіду здійснення емоційно-ціннісних стосунків – у формі особистісних орієнтацій.

Отже, структура змісту освіти – знання, уміння діяти за зразком, уміння ухвалювати нестандартні рішення в проблемних ситуаціях, особистісні орієнтації.

На першому рівні також встановлюється, які елементнами соціального досвіду необхідно включити в зміст освіти, окреслюється в загальному вигляді мінімум знань і умінь, якими повинен володіти випускник освітнього закладу згідно до освітнього стандарту.

2. Другий рівень змісту освіти – рівень навчального предмету. Конкретно викладається матеріал, якому потрібно навчити, тобто ті фрагменти соціального-виробничого досвіду, якими повинен оволодіти учень. При конструюванні

навчального предмету вирішальне значення має його функція в професійній освіті. При формуванні навчального предмету враховується не тільки логіка науки, але і умови протікання, і закономірності процесу навчання, в якому навчальний предмет реалізується, доводиться до кожного учня. Знання і уміння розподіляються по навчальних дисциплінах і набувають конкретнішої форми.

3. Третій рівень – рівень навчального матеріалу. Реально наповнюються елементи складу змісту, який позначений на першому рівні, і представлений у формі, специфічній для кожного предмету, – на другому. Виділяються конкретні знання, уміння і навички, пізнавальні завдання, вправи, які і складають зміст підручників, посібників, методичних рекомендацій, інших матеріалів для учнів і викладачів. Знання й уміння інтегруються в дидактичні матеріали у вигляді текстів, завдань, вправ, творчих проектів.

Принципи побудови змісту професійної освіти є такими:

- відповідність на всіх рівнях його конструювання загальним цілям сучасної освіти – гуманістичної і особистісної орієнтації як віддзеркалення досвіду творчої діяльності;
- структурна єдність на різних рівнях його формування і визначення зв'язків;

Відповідно до понятійного апарату професійної освіти критеріями відбору змісту навчального матеріалу професійної підготовки є такі:

- компетентність (зміст різних трудових і технологічних операцій для формування професійних навичок і умінь);
- різноскладність;
- професіомісткість;
- товарність;
- технологічність;
- безпека.

Критеріями відбору навчального матеріалу технологічної підготовки на загальному рівні можуть бути:

- типовість (для основних галузей і видів діяльності);
- відносна стабільність;
- повна відповідність основним напрямкам розвитку науки і техніки;

- можливість організації навчального матеріалу в цілісну систему взаємозв'язаних знань;
- тісний взаємозв'язок навчального матеріалу з майбутньою практичною діяльністю;
- достатній обсяг політехнічних знань.

Підготовка інженера-педагога до навчального заняття.

Кожне заняття вимагає від інженера-педагога серйозної попередньої підготовки. Послідовність підготовки викладача до чергового навчального заняття можна представити у вигляді певного алгоритму, при цьому етапами творчої роботи є і задум заняття, і розробка цього задуму, і, звичайно, його реалізація.

Попередня підготовка викладача до занять всіх видів повинна базуватися на вивченні навчального плану і програми дисципліни, яка затверджена у відповідному порядку. Далі необхідно скласти тематичні плани з усіх видів занять відповідно до виділеного часу.

Предметні знання інженера-педагога не повинні обмежуватися рамками підручників. Необхідно також бути обізнаним у суміжних дисциплінах, систематично оновлювати коло спеціальних знань, знайомитись з новими підручниками, навчальними посібниками, спеціальною літературою, обмінюватися досвідом роботи з іншими викладачами, розвивати професійні, наукові і ділові якості.

Тематичний план повинен розкривати дидактичну послідовність вивчення навчальних тем і включати певну кількість годин на їх вивчення. Слід дидактично осмислити зміст кожної теми, використовуючи теоретичні положення, дослідження, виробничі приклади. Мета такої дидактичної перебудови – активізувати інтерес учнів (студентів) до предмету і виховати відповідальне ставлення до майбутньої професії.

Чітке і детальне уявлення про зміст курсу дозволяє приступити безпосередньо до розробки перспективного тематичного плану. Продуманий тематичний план допомагає викладачу раціонально розподілити навчальний матеріал у часі, висвітлити міжпредметні зв'язки, завчасно підібрати і підготувати необхідні навчальні посібники і ТЗН.

Тематичний план може бути складений на один або два семестри відповідного навчального року. Форму плану визначає

сам викладач залежно від специфіки предмету, змісту і своєрідності учбового матеріалу, теми заняття, учбово-матеріальної бази. Структура тематичного плану повинна містити наступні пункти: номер заняття, тему заняття і основні питання, кількість годин, мету заняття, тип заняття, основні методи навчальної роботи (спосіб вивчення нового матеріалу, робота учнів (студентів) на заняттях - зокрема на лабораторно-практичних, контроль засвоєння занять), навчально-наочні посібники і технічні засоби навчання, міжпредметні зв'язки, завдання для самостійної роботи студентів, основну і додаткову літературу.

Під час роботи над програмою з дисципліни, викладач повинен звернути увагу на те, що в ній наводиться приблизний розподіл навчального часу за темами. Зважаючи на швидкий розвиток науково-технічного прогресу, розподіл навчального часу між окремими темами може бути змінений за рішенням методичного відділу навчального закладу, але в межах загальної кількості годин, відведеної на вивчення дисципліни.

Далі викладач вивчає зміст програми і основного підручника (навчального посібника) з кожної теми предмету. У зв'язку з розвитком науково-технічного прогресу, іншими змінами, що відбуваються в суспільстві, мають місце деякі відставання змісту програми і підручників, в них можуть бути відсутніми відомості про нові технології, обладнання і так далі. Тому необхідно постійно знайомитися з спеціальними журналами, новими книгами, довідковою літературою.

Повний комплект тематичних планів дозволяє проаналізувати роботу за минулий навчальний рік. При підготовці до нового навчального року у розроблені плани вносяться необхідні корегування.

Складання тематичного плану слід починати з розподілу матеріалу кожної теми на окремі заняття. На вивчення складних і великих за обсягом питань потрібний три-чотири навчальні години, і навпаки - протягом одного учбового заняття можна розглянути декілька питань. При підготовці до заняття викладач конструє:

його структуру, тобто навчальну, розвиваючу і виховну мету заняття;

форму опитування, метод вивчення і закріплення нового матеріалу;

використання наочних посібників і технічних засобів навчання;

зміст і обсяг самостійної роботи.

Тип заняття, форми і методи навчання залежать від особливостей змісту навчального матеріалу, матеріально-технічної бази, рівня підготовки студентів до сприйняття теми заняття. Важливим чинником є також особливості педагогічної майстерності викладача, глибоке знання ним навчального матеріалу, уміння організувати навчальний процес із застосуванням ефективних методів навчання.

При розробці плану заняття викладач повинен головну увагу приділити вивченню спеціальної і педагогічної літератури, аналізу навчального матеріалу і психологічних особливостей самих учнів (студентів). До характерних недоліків починаючих викладачів відносяться багатослівність, непослідовність викладу матеріалу теми, порушення регламенту, відсутність аргументації, невміння чітко сформулювати свою думку. Тому, окрім плану уроку, необхідно мати конспект заняття, що висвітлює весь хід заняття з формулюванням питань, змістом матеріалу, що викладається, методикою використання наочних посібників, інших засобів навчання.

Кожне заняття в професійному навчальному закладі повинно робити конкретний внесок у формування професійно значущих якостей особистості учня (студента), вирішувати завдання формування його професійної компетентності.

Спеціальні дисципліни – це основоположні дисципліни спеціальності, саме в процесі їх вивчення відбувається становлення учня (студента) як майбутнього фахівця. Тому підготовка викладача до занять з таких дисциплін має ряд особливостей.

Розглянемо ті особливості спеціальних дисциплін, що впливають на зміст і характер підготовки викладача до занять.

1. Підґрунтям змісту спеціальних дисциплін є технічні науки, пов'язані з харчовим виробництвом, з обладнанням технологічних процесів. Для підготовки і проведення заняття

викладачу недостатньо знати кожну дисципліну в обсязі програми. Вільне володіння змістом навчальної дисципліни дозволяє інженеру-педагогу концентрувати зусилля під час заняття на спостереженні за ходом пізнавальної діяльності студентів, дає можливість управляти їх творчою діяльністю.

2. Викладач повинен не тільки володіти змістом спеціальних дисциплін, але й уміти стимулювати у студентів інтерес до оволодіння професійними знаннями і навичками, спричиняти виховну і розвиваючу дію. Для цього дуже важливо знати історію і перспективи розвитку дисциплін, що викладаються, їх значущість для інтенсифікації виробництва, підвищення продуктивності праці і формування професійної компетентності.

3. Технічні знання тісно пов'язані з природничо-науковими (фізикою, хімією, математикою і ін.) оскільки основу техніки складають матеріали, сировина, процеси природи, її закони. Технічні знання мають інтеграційний характер, тобто відображають в комплексі власне технічні, природні і соціальні аспекти. Це означає, що для підготовки заняття зі спеціальної дисципліни викладачу необхідно володіти в достатньому обсязі знаннями з фізики, хімії, математики, товарознавства, технічної механіки та ін. Інтеграційний характер технічних знань вимагає від викладача уміння в процесі їх формування в учнів (студентів) спиратися на знання, отриманих на заняттях з природничо-наукових дисциплін.

4. Практична спрямованість змісту спеціальних дисциплін, зв'язок з виробничим навчанням. Урахування цієї особливості вимагає від викладача досконального знання практичної сторони професійної підготовки кваліфікованого фахівця.

5. Нестабільність змісту спеціальної дисципліни зумовлена зміною вимог до підготовки фахівців, вдосконаленням техніки, технологій, виробничих процесів. В зв'язку з цим викладач повинен уміти своєчасно оновлювати зміст і вдосконалювати методи навчання.

Система роботи викладача спеціальних дисциплін включає:

- регулярне проведення занять з дисципліни, що викладається;
- систематичне вивчення актуальних питань педагогіки, психології, методики;
- поглиблене вивчення шляхів тісного зв'язку теорії і практики;
- ознайомлення з найважливішими досягненнями науки і техніки;
- самовиховання.

Процес розробки конкретного заняття охоплює створення моделі майбутньої навчально-пізнавальної діяльності студентів, спрямованої на оволодіння професійними знаннями та дидактичну діяльність викладача по управлінню цим складним процесом. В процесі конструювання навчального заняття викладач орієнтується на набутий досвід викладання, на власне творче бачення майбутнього заняття, враховує власні педагогічні можливості. Проте, такий підхід до роботи не завжди призводить до стійких позитивних результатів, оскільки не враховується досвід колег, сучасні досягнення відповідної науки, педагогічної практики. Необхідно при розробці заняття користуватися існуючими методичними рекомендаціями проектування заняття зі спеціальної дисципліни.

Виходячи з викладеного, зміст освіти можна визначити як спеціально відібрану систему знань, умінь і навичок, які є необхідними для майбутнього фахівця для ефективного творчого здійснення професійної діяльності.

Принципи формування змісту навчальної дисципліни :

1. Принцип генералізації, концентрації навколо провідних концепцій, ідей та закономірностей науки, на яких базується навчальна дисципліна.

2. Принцип наукової цілісності – окремі розділи, модулі, теми є частиною навчальної дисципліни.

3. Принцип забезпечення внутрішньої логіки науки, яка є науковою базою дисципліни, що вивчається.

4. Принцип дидактичної ізоморфності, тобто зберігання в процесі дидактичної обробки основних елементів теорії та забезпечення умов для розкриття природи цих елементів та характеру зв'язків між ними.

5. Принцип відповідності змісту освіти професійній діяльності майбутніх фахівців.

6. Принцип єдності змісту навчання – урахування зв'язків, що існують між різними навчальними дисциплінами з метою створення у свідомості майбутнього фахівця цілісної картини, що є основою його майбутньої професійної діяльності.

7. Принцип перспективності розвитку наукового знання .

Критеріями відбору змісту навчальної дисципліни будемо доцільно вважати такі:

1. Цілісне відображення в змісті навчання завдань формування професійно компетентної особистості майбутнього фахівця.

2. Висока наукова та практична значущість змістовного наповнення дисципліни.

3. Відповідність складності змісту реальним навчальним можливостям учнів (студентів).

4. Відповідність обсягу інформації з дисципліни обсягу часу, що на неї відведений.

5. Відповідність змістовного компоненту дисципліни наявному технологічному, навчально-методичному, матеріально-технічному забезпеченню навчального закладу.

Наступним важливим етапом проектування та конструювання технології навчання спеціальним дисциплінам за профілем підготовки є етап структурування змісту навчального матеріалу.

Сутність процесу структурування навчального матеріалу полягає в тому, щоб виявити систему змістовних зв'язків між елементами змісту великої дидактичної одиниці (навчальної дисципліни, розділу, модулю, теми) та розташувати навчальний матеріал в послідовності, яка витікає з цієї системи зв'язків.

Запитання для самоперевірки за темою №4

1. Сформулюйте основні вимоги до цілей навчання.

2. Які основні принципи та критерії використовуються інженером-педагогом при формуванні змісту навчальної дисципліни?

3. Розкрийте сутність процесу структурування змісту навчального матеріалу.

4. Обґрунтуйте методику роботи інженер-педагога з відбору та структурування навчального матеріалу.

5. Яким чином інженер-педагог здійснює попередню підготовку до навчального заняття?

Література до теми №4

1. Коваленко Е.Э. Методика профессионального обучения: Учебник для инженеров-педагогов, преподавателей спецдисциплин системы профессионально-технического и высшего образования – Х.: ЧП „Штрих”, 2003. – 480с.

2. Мелецинек А. Инженерная педагогика. Практика передачи технических знаний / А. Мелецинек. – М., 1998. - 360 с.

3. Тхоржевський Д.О. Методика трудового та професійного навчання. – Київ. ДІНІТ, - 2000. – 242 с.

Практична частина Семінарське заняття №4.

Основи методики викладання спеціальних дисциплін за профілем підготовки.

Мета заняття: закріпити знання сутності та головних завдань методики викладання дисциплін з професійного навчання як науки та як навчального предмету, сформувані у студентів вміння орієнтуватися в основних визначеннях методики викладання дисциплін з професійного навчання,

Питання для обговорення.

1. Актуальність завдань професійної підготовки молоді в сучасних соціально-економічних умовах.

2. Сутність та завдання курсу “Методика викладання спеціальних дисциплін за профілем підготовки”.

3. Завдання методики викладання спеціальних дисциплін за профілем підготовки як галузі педагогічної науки.

4. Послідовність підготовки інженера-педагога до навчального заняття.

5. Критерії відбору змісту навчальної дисципліни.

Практична робота №1.

Підготовка викладача до проведення теоретичних занять з дисципліни "Устаткування"

Мета роботи: систематизувати знання про завдання та зміст попередньої підготовки викладача спецдисциплін до навчального року; набути навички розробки системи занять з дисциплін теоретичного навчання в ПНЗ.

1. Зміст і послідовність виконання роботи.

1. Використовуючи навчально-методичну літературу поглибити знання про завдання та зміст попередньої підготовки викладача спецдисциплін до навчального року.

2. Розробити систему занять з теми, вказаної викладачем, а саме:

- а) розподілити матеріал теми на двохгодинні заняття;
- б) сформулювати тему двохгодинного заняття;
- в) визначити стисло основні змістовні питання;
- г) визначити головну дидактичну мету уроку;
- д) визначити тип уроку;
- е) визначити основні види самостійної роботи учнів на занятті;
- ж) підібрати наочність та інший дидактичний матеріал до проведення уроку;
- з) установити міжпредметні зв'язки з іншими спеціальними дисциплінами та розділами виробничого навчання.

3. На підставі виконаної роботи скласти перспективно-тематичний план на рік або півріччя. Деякі етапи розробки плану можна представити у вигляді наступної послідовності дій викладача:

3.1. За кваліфікаційною характеристикою уточнюють знання, уміння і навички, що повинні одержати учні при вивченні предмета і конкретної теми.

3.2. Встановлюють місце предмета в системі дисциплін плану.

3.3. Аналізують тематичний план, кількість відведених годин.

3.4. Аналізують зміст теми, розробляють структуру теми

з виділенням у ній логічно закінчених фрагментів. Виявляють основні поняття, що підлягають вивченню, встановлюють внутрішні міжпредметні зв'язки, у тому числі і з виробничим навчанням, формулюють освітні цілі – знання, вміння та навички учнів.

3.5. Розбивають навчальний матеріал теми на заняття. Час, що відводиться на вивчення теми, розподіляють таким чином, щоб система запланованих занять охоплювала всі етапи навчального процесу - від засвоєння нових знань до їх повторення, узагальнення і контролю. З цією метою у складений перелік занять включають, якщо необхідно, тему, орієнтовану на повторення й узагальнення пройденого матеріалу.

3.6. Обирають форми організації занять. При цьому мають на увазі, що основна форма занять у середніх професійних закладах освіти – урок, хоча використовуються й екскурсії, семінари, навчальні конференції. Найбільш поширена класифікація типів уроків за основними дидактичними цілями:

- урок засвоєння нових знань;
- урок закріплення й удосконалювання знань і умінь;
- повторювально-узагальнюючий урок;
- контрольньо-перевірочний урок;
- комбінований урок.

У залежності від кількості годин, що відводиться на тему, може бути заплановане застосування не всіх типів уроків, але в будь-якому випадку повинна бути створена їх система. Вона повинна забезпечувати логічну побудову процесу навчання з метою включення в навчальний процес всіх можливих організаційних форм навчання в рамках курсу.

3.7. Намічають для кожного заняття склад засобів навчання. Основну увагу при цьому приділяють наочним приладам, дидактичним матеріалам, технічним засобам навчання.

3.8. Розробляють зміст і обсяг домашнього завдання для учнів.

За результатами скласти звіт.

Тема 5. Методи, засоби теоретичного і практичного навчання зі спеціальних дисциплін за профілем підготовки «Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування»

Теоретична частина

Методи і методичні прийоми навчання.

Результати навчання залежать від правильного визначення цілей і змісту освіти, а також від способів досягнення цілей – інакше кажучи, методів. Навчальний процес є двостороннім, і поєднує навчальну діяльність викладача і навчальну діяльність учня.

Тому метод навчання є системою цілеспрямованих дій викладача, що організують пізнавальну і практичну діяльність учня, та забезпечують засвоєння ним змісту освіти а також досягнення цілей навчання.

Метод навчання є категорією соціальною, оскільки він залежить від соціального замовлення освітнім установам з боку суспільства. На сучасному етапі цілі освіти корінним чином змінилися. Разом з формуванням знань, умінь і навичок учнів, тобто вирішенням освітніх завдань перед навчальним закладом постає комплекс завдань, зумовлених формуванням професійної компетентності майбутнього фахівця. Завдання розвитку творчого мислення учнів, їх пізнавальної активності і самостійності, формування навичок практичного застосування одержаних знань, є сьогодні пріоритетними. Відповідно змінилася й система методів навчання, серед яких особливе місце належить методам, що організують пізнавальну діяльність учнів різного рівня. Наприклад, лекцію як традиційний метод навчання, все частіше роблять проблемною, підвищився інтерес викладачів до нетрадиційних, творчих завдань, в лабораторній роботі почали вводити елементи самостійного дослідницького експерименту та ін.

Вживана система методів навчання також залежить від змісту освіти. Будь-яка зміна змісту освіти – номенклатури навчальних знань, їх структури – впливає і на відбір методів навчання. Збільшилася роль дедуктивного прийому викладення нового матеріалу; збільшилася кількість методів навчання, що

ініціюють самостійну роботу учнів, підвищують їх пізнавальну активність; більш значущими стали такі методи навчання як евристичний, дослідницький.

Розглядаючи процес вивчення спеціальних дисциплін, слід підкреслити різноманітність видів діяльності викладача і учня. Викладач пояснює новий матеріал – це метод пояснення або метод розповіді; учні вирішують задачі – це метод вирішення задач; роблять лабораторну роботу – лабораторний метод навчання; лектор використовує демонстраційний експеримент в процесі пояснення – метод демонстрації і так далі.

Крім того, у викладача є можливість один і той же матеріал в різних навчальних групах пояснювати з використанням різних методів: в одній – метод розповіді, в другій – метод бесіди, в третій – метод дослідницької фронтальної роботи і так далі. В той же час один і той же метод навчання може бути зовсім по-різному організований залежно від передбачуваного рівня пізнавальної активності учнів та їх самостійності. Наприклад, лабораторну роботу можна провести по інструкції, в якій позначені всі етапи роботи, учні лише відтворюють окреслені викладачем дії, а можна організувати самостійне дослідження. Це буде вже дослідницький метод або метод самостійної роботи. Окрім поняття «метод», існує поняття «методичний прийом».

Методичний прийом – це деталь методу, окреме поняття по відношенню до методу. Розділення понять методу і методичного прийому є відносним. Один і той же вид діяльності в одних випадках може виступати як метод навчання, в інших – як прийом. Якщо викладач пояснює принцип роботи приладу і в цьому полягає дидактичне завдання заняття, то він користується методом демонстрації, а розповідь викладача, що супроводжує демонстрацію – лише методичний прийом. Якщо ж демонстрація супроводжує пояснення викладача, то її можна розглядати як прийом, методом є пояснення викладача. До методу контролю знань та умінь учнів можуть бути включені такі прийоми, як вирішення завдань, опитування (індивідуальне або фронтальне) бесіда і ін.

Для ефективного використання різноманіття методів і методичних прийомів необхідно розглянути їх класифікацію.

Класифікація методів навчання.

Існують різні класифікації методів навчання, залежні від того, яку суттєву ознаку покладено в основу класифікації. Найбільш прийнятою сьогодні в дидактиці є класифікація методів **за характером пізнавальної діяльності**, яку організовує викладач і здійснюють учні в навчальному процесі (запропонована І.Я. Лернером). **При цьому виділяється п'ять методів навчання:**

- 1) пояснювально-ілюстративний;**
- 2) репродуктивний;**
- 3) проблемний виклад;**
- 4) евристичний;**
- 5) дослідницький.**

Класифікація методів навчання може бути обґрунтована й інакше. Методи визначаються в залежності від способів засвоєння видів змісту освіти. Для засвоєння знань необхідно організувати усвідомлене сприйняття інформації, для засвоєння способів діяльності потрібно організована репродукція дій і так далі.

Зазначені методи, які є загально-дидактичними методами навчання, можуть бути згруповані таким чином:

1) репродуктивні (1-й і 2-й методи), – студент (учень) засвоює знання і відтворює вже відомі йому способи діяльності;

2) продуктивні (4-й і 5-й) - студент (учень) здобуває суб'єктивно нові знання в результаті самостійною або частково самостійної (за допомогою викладача) діяльності.

3) проблемний виклад (3-й) – проміжний, оскільки він в рівній мірі припускає як засвоєння готової інформації, так і елементи творчої діяльності.

Протягом багатьох років в дидактиці використовувалася **класифікація методів навчання за джерелом знань**. Учень може отримати інформацію з різних джерел – з розповіді викладача, з книги, під час безпосереднього спостереження або практичної діяльності. На основі такого підходу всю сукупність методів навчання можна розділити на три групи: **словесні, наочні, практичні**.

Словесними називають методи, в яких головним джерелом знань є слово. Розповідь, пояснення, бесіда, лекція - словесні методи, за допомогою яких викладач передає навчальну інформацію. До словесних методів відноситься і робота учнів з книгою (підручником навчальною і науково-популярною літературою, довідником і так далі).

До групи **наочних методів** навчання відносяться методи, в яких основним джерелом знань є спостереження. Спостерігаючи, учні осмислюють результати спостережень, експериментальні факти аналізують їх, роблять висновки і отримують в результаті нові знання. До групи наочних методів відносяться демонстраційний експеримент та ілюстративний метод (використання малюнків, креслень, таблиць, механічних моделей, відеофільмів, ін.).

Практичні методи навчання – це вирішення завдань і експериментальна робота учнів (студентів). В процесі використання цих методів формуються вміння із застосування одержаних знань та практичні вміння.

Виходячи з цілісного підходу до навчально-педагогічної діяльності (тобто будь-яка діяльність як невід'ємні компоненти включає організацію, стимулювання і контроль), Ю.К. Бабанський пропонує розглядати три групи методів навчання:

1) методи організації навчально-пізнавальної діяльності;

2) методи стимулювання навчальної діяльності;

3) методи контролю діяльності.

Перша група методів включає як словесні методи (розповідь, бесіда, лекція і ін.), так і наочні (демонстраційний метод, ілюстративний і ін.) і практичні (лабораторні роботи, вирішення завдань і так далі). У групу методів стимулювання, окрім словесних, наочних і практичних методів навчання, входять і специфічні для даної групи методи: метод пізнавальної гри, метод дискусії, метод заохочення і ін. Група методів контролю включає різноманітні методи усного і письмового контролю – індивідуальне і фронтальне опитування, контрольні роботи, роботи з дидактичним матеріалом, та ін.

Якщо за основу класифікації методів навчання взяти методологію науки, то всі методи навчання можна розділити на **емпіричні і теоретичні**.

Для **емпіричних методів навчання характерні такі прийоми**, як спостереження, експеримент, висунення гіпотез, абстрагування, аналіз і порівняння отриманих даних, індукція, узагальнення і систематизація.

Для **теоретичних методів навчання характерні** ідеалізація, моделювання проведення уявного експерименту, теоретичний аналіз, аналогія, дедукція і так далі. Отже, для такої класифікації логічні прийоми стають складовими елементами методів навчання

Розглянуті класифікації методів навчання представлені в таблиці 5.1.

Таблиця 5.1.

Класифікація методів навчання

Вид класифікації	Групи методів
Характер пізнавальної діяльності	<ul style="list-style-type: none"> – пояснювально-ілюстративні – репродуктивні – проблемний виклад – евристичні – дослідницькі
Джерело знань	<ul style="list-style-type: none"> – словесні – наочні – практичні
Цілісний підхід до навчально-педагогічної діяльності	<ul style="list-style-type: none"> – організація навчально-пізнавальної діяльності – стимулювання навчально-пізнавальної діяльності – контроль навчально-пізнавальної діяльності
Методологія науки	<ul style="list-style-type: none"> – теоретичні – емпіричні

На рівні окремих навчальних предметів можуть конструюватися системи прийомів, що забезпечують засвоєння певної дисципліни.

В таблиці 5.2. наведено порівняні характеристики різних методів навчання.

Таблиця 5.2.

Порівняні характеристики методів навчання

Методи навчання	Завдання, що вирішуються				
	формують		розвивають		
	знання	уміння	мислення	пам'ять	мова
словесні	++	-	-	-	++
наочні	+	+	+	++	-
практичні	+	++	++	+	-
робота з підручником, літературою	+	+	+	+	+
робота з мультимедіа	+	++	+	+	-
навчальні дискусії	++	-	++	+	++
самостійна робота	++	++	++	+	+
усний та письмовий контроль	++	-	+	+	++

Отже, вибір методів навчання визначається:

- загальними цілями навчання та професійної підготовки;
- особливостями викладання конкретного навчального предмету;
- метою та завданням конкретного навчального заняття;
- кількістю навчального часу, що відведений на вивчення того чи іншого навчального матеріалу;
- рівнем підготовки учнів (студентів);
- рівнем підготовки самого викладача.

Дидактична система методів навчання.

Пояснювально-ілюстративний метод навчання полягає в тому, що викладач передає учням готову інформацію за допомогою різних засобів навчання, а учні сприймають і усвідомлюють цю інформацію. Роль викладача полягає в

організації сприйняття інформації або ж способів діяльності (наприклад, розв'язання задач). Якщо ж студент сприйняв і зрозумів повідомлену йому інформацію або спосіб дії і зміг пов'язати їх зі своїми власними знаннями і уявленнями, то можна говорити про певний ступінь засвоєння.

Повідомлення інформації викладач здійснює з використанням усного слова (лекція, пояснення), друкарського слова (підручник, хрестоматія, довідник і так далі), наочних засобів навчання (демонстрація кінофільмів, схем, таблиць та ін.), практичного показу способів діяльності (проведення лабораторної роботи, вирішення завдання, складання плану відповіді).

Пояснювально-ілюстративний метод - один з найбільш економних способів передачі знань. Ефективність його перевірена практикою роботи освітніх установ; цей метод займає важливе місце в системі методів навчання на всіх рівнях навчання. Використання пояснювально-ілюстративного методу припускає лише усвідомлення, сприйняття і запам'ятовування переданої інформації. Обмежуватися лише тільки цим рівнем знань учнів неможливо, це протирічить сучасним цілям навчання, виховання і розвитку. В той же час цей рівень формування знань на першому рівні є початковим етапом будь-якого процесу навчання. Пояснювально-ілюстративний метод навчання часто використовується на заняттях на початку вивчення нової теми або нового фрагмента учбового матеріалу, коли у учнів відсутні відповідні базові знання. Завдання викладача полягає в тому, щоб у кожному окремому випадку визначити, як краще розпочати формування знань - із словесного викладення, читання тексту підручника, або з організації наочного сприйняття (демонстрації таблиці, малюнка і ін.). Вирішення цих питань залежить від характеру матеріалу, що вивчається, рівня підготовленості учнів (студентів). У навчальному процесі пояснювально-ілюстративний метод використовується у поєднанні з іншими методами навчання, оскільки вікові і психологічні особливості учнів вимагають неодноразової зміни видів їх діяльності для ефективної організації сприйняття і засвоєння навчального матеріалу.

Пояснювально-ілюстративний метод навчання є одним з найпоширеніших.

Репродуктивний метод навчання використовується для формування умінь і навичок в учнів і сприяє відтворенню знань і застосуванню їх за зразком або в декілька змінених ситуаціях. Викладач за допомогою системи завдань організовує діяльність учнів з відтворення нових знань або способів діяльності. Викладач користується усним і друкарським словом, наочними засобами навчання, учні (студенти) використовують ті ж засоби для виконання завдань, маючи зразок, продемонстрований викладачем. Репродуктивний метод використовується і при організації лабораторних і практичних робіт, виконання яких передбачає наявність докладних інструкцій викладача, методичних вказівок..

Для підвищення ефективності репродуктивного методу розробляються системи вправ, завдань (так звані дидактичні матеріали), а також програмовані засоби, що забезпечують зворотний зв'язок і самоконтроль. Число повторень далеко не завжди пропорційно якості знань. Зловживання великою кількістю однотипних завдань і вправ знижує інтерес учнів до матеріалу, що вивчається. Слід ретельно дозувати ступінь використання репродуктивного методу навчання і при цьому враховувати індивідуальні можливості учнів.

В процесі навчання репродуктивний метод, використовується у поєднанні з пояснювально-ілюстративним. Протягом одного заняття викладач може пояснити новий матеріал, використовуючи пояснювально-ілюстративний метод, закріпити вивчений матеріал, організувавши його репродукцію, може знов продовжити пояснення.

Така зміна методів навчання сприяє зміні видів діяльності учнів, робить заняття динамічнішим і завдяки тому підвищує інтерес учнів до матеріалу, що вивчається.

Зазначені методи збагачують учнів знаннями, уміннями і навичками, формують у них основні розумові операції (порівняння, аналіз, синтез, узагальнення і так далі), але не гарантують розвитку їх творчих здібностей, не дозволяють планомірно і цілеспрямовано їх формувати.

Сутність **методу проблемного викладання** навчального матеріалу полягає в тому, що викладач не тільки організовує передачу інформації, але й знайомить учнів із процесом пошуку, вирішення тієї або іншої проблеми, вказує напрямок розумового процесу від одного етапу пізнання до іншого, ілюструє логіку цього процесу. Викладач ставить проблему, сам її вирішує, тобто демонструє механізм наукового пізнання, а учні стежать за переконливістю і логікою цього процесу, засвоюють послідовність вирішення проблем. Таким чином, в ході проблемного викладання ставляться проблеми (ті, що реально виникали, або сконструйовані викладачем спеціально), здійснюється уявний або реальний експеримент, робляться висновки, що витікають з припущень, і таким чином підтверджуються емпіричні висновки. У результаті створюється наступна **структура проблемного викладу**:

- 1) виявлення суперечності, постановка проблеми;
- 2) формування гіпотези;
- 3) складання плану вирішення;
- 4) процес вирішення, аналіз існуючих і можливих утруднень;
- 5) доказ правильності гіпотези;
- 6) розкриття значення знайденого рішення.

При проблемному викладі матеріалу викладач використовує усне слово, друкарські тексти (підручника або інших джерел), демонстрації або досліди, інші необхідні засоби навчання. Роль цих засобів залежить від того, яка пізнавальна діяльність учнів організовується з їх допомогою. Значущість методу проблемного викладу матеріалу полягає в тому, що учні не тільки сприймають, усвідомлюють інформацію, але й стежать за логікою доказу, за напрямком думки викладача, аналізують її переконливість, можуть брати участь у прогнозуванні наступного етапу вирішення проблеми.

Евристичний (або частково-пошуковий) метод – це метод, при запровадженні якого викладач організує поступову участь учнів у пошуку вирішення поставленої проблеми. Роль викладача полягає в конструюванні завдання, структурування його на окремі етапи, визначення етапів, які учні виконують самостійно. Таким чином, викладач тим або іншим способом

організовує самостійну пізнавальну діяльність учнів. Використовуючи евристичний метод можливо навчити учнів:

- бачити проблеми, ставити питання;
- формулювати, висловлювати гіпотези;
- організовувати доказ власної гіпотези, робити висновки з викладених або продемонстрованих фактів,
- складати план перевірки гіпотези.

Інакше кажучи, при застосуванні вказаного методу навчання організовується поелементне засвоєння досвіду творчої діяльності, оволодіння окремими етапами вирішення проблемних завдань.

Однією з форм евристичного методу навчання є евристична бесіда. На відміну від репродуктивної бесіди, евристична бесіда вимагає від учнів не тільки відтворення засвоєних знань, але і здійснення певного творчого пошуку. При евристичній бесіді викладач спрямовує пошук, послідовно ставить проблеми, формулює суперечності, створює конфліктні ситуації, а учні самостійно шукають вирішення певної частини проблеми, що виникає на кожному етапі бесіди.

Сутність **дослідницького методу** полягає в організації викладачем пошукової, творчої діяльності для вирішення учнями нових проблем і проблемних завдань. Призначення даного методу – повноцінне засвоєння учнями досвіду творчої діяльності. Вирішення цілісного завдання вимагає від учнів таких умінь:

- структурувати основну проблему в ряд окремих проблем;
- складати план і визначати етапи вирішення проблеми;
- формулювати гіпотезу;
- теоретично та експериментально перевіряти одержане рішення.

Саме дослідницький метод є основним методом набуття учнями досвіду творчої діяльності. Крім того, він забезпечує оволодіння методами наукового пізнання в процесі діяльності. Дослідницький метод є умовою формування інтересу до навчання, потреби в самостійній, творчій діяльності в учнів.

Характер завдань при дослідницькому методі може бути різним: лабораторні роботи, домашні практичні завдання;

вирішення аналітичних проблем; завдання групові та індивідуальні. Основною умовою організації вирішення дослідницьких завдань будь-якого типу є залучення учнів (студентів) до участі в усіх всіх або більшості етапів процесу дослідження (з урахуванням вимог посильності і доступності).

Етапи дослідницького методу навчання:

- 1) спостереження, вивчення фактів і явищ;
- 2) з'ясування незрозумілих явищ, що підлягають дослідженню (постановка проблеми);
- 3) формування гіпотез;
- 4) побудова плану дослідження;
- 5) здійснення плану дослідження що полягає в з'ясуванні зв'язків окресленого явища з іншими;
- 6) формулювання рішення проблеми;
- 7) перевірка правильності рішення;
- 8) практичні висновки про можливе і необхідне застосування отриманих знань.

Вся група продуктивних методів навчання (проблемного викладання, евристичний і дослідницький) спрямовані на засвоєння учнями знань і умінь на рівні їх творчого використання.

Вибір конкретного методу викладання навчального матеріалу здійснюється таким чином:

1. Визначається, самостійно чи під керівництвом викладача буде опрацьовуватись конкретний навчальний матеріал.
2. Визначається співвідношення репродуктивних та продуктивних методів навчання. Перевага надається продуктивним методам.
3. Визначається співвідношення словесних, наочних, практичних методів.
4. Визначаються методи стимулювання пізнавальної діяльності учнів.
5. Визначаються інтервали та методи контролю та самоконтролю учнів (студентів).
6. Визначаються сукупність корегуючих дій.

Запитання для самоперевірки за темою №5

1. Розкрийте сутність та сформулюйте основні функції методів навчання.
2. Охарактеризуйте існуючі методи навчання.
3. Обґрунтуйте, чим зумовлений вибір того чи іншого методу навчання викладачем спеціальних дисциплін.
4. Які педагогічні умови повинен виконати інженер-педагог для ефективного використання таких методів навчання як розповідь, вправа, демонстрація?
5. В чому полягають переваги продуктивних методів навчання?
6. Які методи навчання використовуються на етапі попереднього засвоєння знань? Чому?

Література до теми №5.

1. Вітвицька С. С. Основи педагогіки вищої школи: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. — К., 200
2. Кузьміна Н. В. Професіоналізм личности преподавателя и мастера производственного обучения . — М.: Высш. шк., 1990. — 119 с.
3. Фіцула М. М. Педагогіка вищої школи: Навч. посіб. — К., 2006 — 352 с.

Практична частина

Практична робота №1.

Розробка фрагменту уроку професійного навчання з використанням проблемної методики навчання

Мета роботи: систематизувати знання про проблемно-пошукові методики, сформулювати вміння використовувати проблемну методику під час викладання спеціальних у дисциплін у ПЗО харчового профілю.

Зміст і послідовність виконання роботи.

1. При підготовці до виконання завдання необхідно повторити загальні питання теорії проблемного навчання.
2. Роботу виконують у наступному порядку:
 - 2.1. Вивчити окреслену тему, скласти план викладу матеріалу.

2.2. Виділити нові поняття для учнів, установлюють рівень засвоєння (впізнання, запам'ятовування, розуміння, уміння), заповнити відповідну таблицю.

2.3. Визначити освітню мету і завдання вивчення матеріалу.

2.4. Виявити суперечливі сторони інформації (факт не відповідає відомому правилу, матеріал суперечить раніше сформованим поняттям), що дозволяє на їх основі створити проблемні ситуації.

2.5. Сформулювати проблемне завдання, вказати тип створеної проблемної ситуації.

2.6. Намічають спосіб створення проблемної ситуації.

2.7. Розробити зміст діяльності викладача й учнів при постановці і вирішенні проблеми, конкретизувати вихідні знання учнів, необхідні для вирішення проблемної ситуації, обрати спосіб їх актуалізації.

За результатами скласти звіт.

Модуль Б

Тема 6. Методичне та інформаційне-наочне забезпечення викладання спеціальних дисциплін за профілем підготовки

Теоретична частина

Одним з найважливіших аспектів професійного навчання є інформаційно-наочне забезпечення (ІНЗ), яке включає засоби навчання (ЗН), навчальне устаткування (НУ) і представляє собою необхідний компонент технології навчання.

До засобів професійного навчання відносяться:

– навчальна література (книги, посібники, таблиці, плакати);

– інформаційні матеріали до індивідуальних засобів навчання (кінофільми, відеофільми);

– програмно-методичне забезпечення навчального процесу (комп'ютерні технології, навчальні і контролюючі програми);

– спеціальне устаткування (тренажери);

– дидактичні матеріали (навчальні програми, сценарії навчальних ігор, листи опитування).

До навчального устаткування відносяться :

– технічні засоби навчання (ТЗН): кінопроектор, комп'ютер;

– лабораторне устаткування (прилади, пристрої, вимірювальні засоби, технологічне устаткування); учбові меблі і пристосування (столи, дошки, планшети).

Таким чином, засоби інформаційно-наочного забезпечення навчання складають засоби інформації і навчально-технічні засоби .

Засоби навчально-методичного забезпечення навчального процесу спеціальної професійної підготовки (ЗНМЗ) містять навчально-методичний комплект (НМК) і навчально-матеріальну базу (НМБ).

НМК містить програму, підручник, опорний конспект (ОК) і друкарський роздавальний матеріал (ДРМ), аудіовізуальні засоби і носії інформації, об'єкти вивчення і зразки, тести; методичні рекомендації до вивчення курсу, виконання лабораторного практикуму, курсового проекту, довідники та ін.

НМБ включає: аудиторії, кабінети, лабораторії, устаткування, технічні засоби навчання (ТЗН); технічні пристрої навчання (ТПН): пристосування, прилади, машини, стенди, тренажери.

Опорний конспект – система інформації у вигляді ключових слів і фраз, що активізує пізнавальну діяльність учнів. При його розробці зазвичай спочатку складаються схеми зв'язків між дисциплінами і всередині дисципліни, визначається узагальнена логіка вивчення (гносеологія) дисципліни, викладається основний зміст теми.

Програмні засоби (ПЗ) можуть бути навчальними і контролюючими. Дидактичні вимоги до них: науковість, доступність, адаптивність, систематичність і послідовність, свідомість навчання (самостійність і активність), міцність отриманих ЗУН, інтерактивність діалогу (вибір варіанту), розвиток інтелекту.

Навчально-методичний комплект (НМК) на базі нових інформаційних технологій включає навчально-методичну літературу і засоби навчання: для забезпечення викладання - учбово-наочний комплекс, таблиці, роздавальний матеріал, фільми, плакати, програми, моделі, прилади і т. д.; інформаційні – бази даних, електронні таблиці, інформаційні датчики в об'єктах.

Вимоги до навчально-методичних комплексів за спеціальностями, дисциплінами

Навчально-методичний комплекс за фахом (НМК) є комплектом нормативних і методичних документів, що визначають цілі, зміст, обсяг, послідовність, організацію і методику підготовки фахівців (бакалаврів, магістрів). НМК є документальною основою для організації і планування навчального процесу.

Навчально-методичний комплекс з дисципліни (НМКД) – це набір навчальних видань, навчально-методичних і довідкових матеріалів, виконаних в друкарському або електронному вигляді, необхідних і достатніх для організації учбового процесу з конкретної дисципліни навчального плану.

Структура навчально-методичних комплексів з дисципліни.

1. Перелік документів НМКС.

Навчально-методичний комплекс з дисципліни повинен включати:

1. Навчальну (робочу) програму з дисципліни.
2. Матеріали з теоретичної частини курсу:
 - підручник або навчальний посібник.
3. Матеріали з практичної частини курсу:
 - навчально-методичний посібник;
 - практикум.
4. Форми поточного, проміжного, рубіжного та підсумкового контролю:
 - варіанти контрольних робіт, тести;
 - екзаменаційні квитки.
5. Окрім указаних елементів, НМК може включати додаткові матеріали, такі як:

- конспекти лекцій;
- робочі зошити;
- хрестоматії;
- задачники;
- зразкові теми рефератів;
- презентації курсів;
- оглядові лекції;
- відеоматеріали;
- дидактичні матеріали та ін.

Визначення елементів НМКС і УМКД

1. **Державний освітній стандарт** є основним документом, що визначає концепцію навчання по всіх дисциплінах учбового плану і використовується всіма середніми професійними навчальними закладами при розробці робочих програм і навчально-методичних матеріалів дисциплін.

2. **Навчальні плани спеціальностей** містять конкретний перелік дисциплін, розподіл часу за видами навчальних занять відповідно до вимог до обов'язкового мінімуму змісту основної освітньої програми.

3. **Навчальна (робоча) програма дисципліни** розробляється відповідно з Положенням «Робоча програма дисципліни».

4. **Програмами всіх видів практик учнів (студентів)** є методичні документи, що розкривають цілі, завдання, зміст і методи практичної підготовки.

5. **Підручник** – навчальне видання, що містить систематичний виклад навчальної дисципліни у відповідності до навчальної програми.

6. **Навчальний посібник** – навчальне видання, що доповнює або частково (повністю) замінює підручник.

7. **Навчально-методичний посібник** – навчальне видання, що містить матеріали з методики вивчення, викладання навчальної дисципліни (її розділу, частини). До навчально-методичного посібника можна, наприклад, віднести:

8. **Конспект лекцій** – навчальне видання, що доповнює або частково замінює підручник, таке, що є змістом курсу лекцій, що читається викладачем по даній дисципліні.

9. **Робочий зошит** – навчальний посібник, що має особливий дидактичний апарат, який сприяє самостійній роботі студентів над засвоєнням учбового предмету.

10. **Хрестоматія** – навчальне видання, що містить літературно-художні, історичні і інші твори або уривки з них.

11. **Практикум** – навчальне видання, що містить практичні завдання і вправи, що сприяють засвоєнню пройденого матеріалу. До практикуму можна віднести:

- лабораторний практикум;
- практикум до семінарських або практичних занять;
- практикум, що включає сценарії ділових і ролевих ігор;

12. **Задачник** – практикум, що містить навчальні завдання.

Рекомендації до змісту матеріалів з практичної частини курсу (дисципліни)

Навчально-методичний посібник з виконання курсових і дипломних робіт містить:

- вимоги до структури і обсягу курсової роботи (проекту);
- тематику курсових робіт (проектів);
- перелік початкових даних;
- зміст пояснювальної записки, пояснення з методичними вказівками з виконання розділів;

- вимоги до оформлення пояснювальної записки і графічної (ілюстративної) частини (при її наявності);

- список літератури, що рекомендується;
- порядок захисту;
- зразок виконання.

Лабораторний практикум з навчальної дисципліни містить:

- формулювання мети лабораторного заняття;
- план проведення заняття;
- необхідне устаткування і матеріали;
- алгоритм проведення експерименту;
- алгоритм обробки експериментальних даних;
- порівняльний аналіз результатів експерименту;
- висновки;

- вимоги техніки безпеки при виконанні роботи;
- форма звіту по лабораторному заняттю.

Практикум до семінарських і практичних занять з дисципліни:

- формулювання мети заняття;
- перелік знань і умінь, необхідних для досягнення мети з посиланням на навчальну літературу;

- вправи, завдання для роботи на занятті;

Задачник містить:

- завдання, скомпоновані за темами;
- відповіді до завдань ;
- вирішення завдань підвищеної складності;
- довідкові матеріали, необхідні для вирішення приведених завдань.

Робочий зошит містить:

- набір завдань і вправ, скомпонованих за темами і представлених у формі, зручній для їх виконання і оформлення.

Запитання для самоперевірки за темою №1

1. Окресліть структуру навчально-методичного комплексу дисципліни.
2. Що містить лабораторний практикум з навчальної дисципліни?
3. Що відносять до навчального устаткування?
4. Що відносять до засобів професійного навчання?
5. Що включає навчально-матеріальна база?

Література до теми №6.

1. Васильєв И.Б. Профессиональная педагогика: конспекты лекций для студентов инженерно-педагогических специальностей.- Харьков, 1999. – 151 с.
2. Фіцула М.М. Педагогіка вищої школи: Навч.посіб. – К., 2006 – 352 с.
3. Якимов А. Й. Технічні засоби навчання. Модернізована програма і методичні вказівки по вивченню дисциплін. — Харків: УПА, 2000

Практична частина **Практична робота № 2.**

Вивчення і аналіз програми навчального предмету **«Технологія приготування їжі»**

Мета роботи: ознайомитися з змістом і структурою програми навчального предмету підготовки робітників за професією «Кухар»; набути практичних навичок аналізу програм навчальних предметів з підготовки за фахом.

Зміст і послідовність виконання роботи.

1. Розглянути загальні відомості про професію робітника: назва, термін підготовки.

2. Проаналізувати програму навчального предмету:

– вивчити пояснювальну записку до програми, виділити її основні положення, етапи навчання;

– співвіднести перелік умінь випускника, приведений у кваліфікаційній характеристиці, зі змістом виробничого навчання учнів. Зробити висновок про ступінь обґрунтованості добору і повноту змісту програми аналізованого предмета;

– виділити за тематичним планом види робіт, що виконуються учнями на виробничому навчанні, у тому числі: вправи, навчально-виробничі роботи у навчальному закладі та на підприємстві.

3. Аналіз програми технологічного навчального предмету виконується в наступному порядку.

3.1. Вивчити пояснювальну записку, переглянути зміст усієї програми. По пояснювальній записці конкретизувати мету вивчення предмету, особливості методики його викладання, права викладача по корегуванню програми, вивчити інші відомості, що містяться в ній.

3.2. Проаналізувати тематичний план і текст програми:

– визначити групи знань, до яких відноситься матеріал окремих розділів предмета;

– установити метод побудови програми;

– виділити базову дисципліну (дисципліни), матеріал якої є науковою основою змісту навчального предмету, встановити мету її вивчення;

– виділити три – п'ять найбільш складних і об'ємних тем, розглянути їх зміст. Оцінити на якісному, логічному рівні

достатність годин, відведених тематичним планом на їх вивчення. При необхідності надати пропозиції з перерозподілу часу на вивчення тем програми навчального предмету;

– встановити вид зв'язків основних тем навчального предмету з виробничим навчанням;

– вивчити перелік включених у програму вправ і лабораторних робіт;

- надати висновок про ступінь достатності представлених у програмі вправ і лабораторних робіт.

3.3. Розглянути перелік наочних приладів, що рекомендуються програмою.

4. Вивчити список навчально-методичної літератури, що рекомендується програмою, виділити основний підручник, надати висновок про достатність обсягу рекомендованої літератури.

За результатами виконаного скласти звіт.

Завдання для самостійної роботи.

Завдання 6.1.

Вивчення і аналіз навчального плану підготовки за спеціальністю «Кухар»

Мета роботи: ознайомитися зі змістом і структурою навчальних планів підготовки робітників за професією «Кухар»; набути практичних навичок з аналізу навчальних планів підготовки .

Зміст і послідовність виконання роботи.

1. Ознайомитися із загальними відомостями про збірник навчально-програмної документації. Визначити призначення і зміст пояснювальних записок до навчального плану, до програм спеціальних дисциплін і розділів виробничого навчання, визначити їх основні рекомендації.

2. Вивчити кваліфікаційну характеристику робітника: структуру, основні знання, вміння, якими повинен опанувати спеціаліст вказаної кваліфікації.

3. Ознайомившись зі змістом пояснювальних записок та кваліфікаційної характеристики, зробити їх аналіз.

4. Вивчити графік навчального процесу, встановити тривалість семестрів, сесій, канікул, види практик, їх тривалість та місце у навчальному процесі.

5. Зробити аналіз навчального плану за такою послідовністю:

5.1. Встановити час, що відводиться на вивчення основних предметів професійно-технічного циклу в робочому і типовому навчальних планах, заповнити відповідну таблицю.

5.2. Розглянути місце і роль спеціальних дисциплін у системі дисциплін навчального плану.

5.3. Розглянути середню кількість предметів, що вивчається у рік за типовим та робочим навчальними планами.

5.4. Співвіднести результати аналізу робочого і типового навчального планів, обґрунтувати зміни, які були внесені у робочий навчальний план.

За результатами виконаного скласти звіт.

Приклад проекту навчального плану з дисципліни технологічного циклу за фахом

Згідно з індивідуальним планом мною було розроблено проект навчального плану з дисципліни «Технологія приготування їжі» під керівництвом викладача.

Розглянуто
на засіданні методичної
комісії
протокол №
від _____
Голова МК

Затверджено
Директор Краснодонського
ПКЛ

ПОУРОЧНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН
з предмету «Технологія приготування їжі»
Професія: кухар.

Розряд 3

Рівень вступника : базова загальна середня освіта

№ з/п	Кіл-сть годин на тему	Назва теми	Кіл-сть годин на урок	Назва теми уроку
1.	10	Вступ. Хімічний склад продуктів харчування	1	Поняття про сировину, напівфабрикати, готову страву.
			1	Вода: значення її для організму людини. Вимоги до питної води, поняття про м'яку та жорстку воду.
			1	Мінеральні речовини: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах. Поняття про зольність.
			1	Вуглеводи: класифікація, склад, коротка характеристика властивостей, значення для організму людини, вміст у продуктах. Пектинові речовини.
			1	Білки: класифікація, фізико-хімічні властивості, значення для організму людини, вміст у продуктах.
			1	Жири: класифікація, фізико-хімічні властивості, значення

				для організму людини, вміст у продуктах.
			1	Вітаміни: класифікація, коротка характеристика, значення для організму людини, вміст у продуктах.
			1	Інші речовини, ферменти. Якість сировини, що використовується для приготування страв: визначення, фактори, що впливають на якість
			1	Методи визначення якості
			1	Консервування продуктів: суть, значення, методи.
2.	14/4	Овочі, гриби: обробка, продукти їх переробки	1	Хімічний склад і харчова цінність овочів, їх класифікація.
			1	Бульбоплоди : види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.
			1	Коренеплоди: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

			1	Капустяні, салатно-шпинатні овочі: види.
				хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.
			1	Цибулеві, пряні (зелень), десертні овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.
			1	Плодові овочі: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання
			1	Напівфабрикати з овочів, овочеві консерви.
			1	Нарізання овочів: значення, методи, прийоми
			1	Прості форми нарізки, використання.
			1	Гриби: види, хімічний склад і харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, процент відходів, умови зберігання, використання.

			4	Лабораторно-практична робота №1. Прості форми нарізання овочів. Відпрацювання методів і прийомів.
3.	12/4	Риба: обробка, технологія приготування напів-фабрикатів.	1	Хімічний склад і харчова цінність риби. Класифікація риби. Вимоги до якості риби.
			1	Характеристика родин риб: коропових, оселедцевих, окуневих, з хрящовим скелетом (осетрових).
			1	Характеристика родин риб: лососевих, камбалових, скумбрієвих, тріскових та інших видів.
			1	Механічна кулінарна обробка риби з лускою. Розбирання риби з лускою. Особливості механічної кулінарної обробки інших видів риб.
			1	Особливості розбирання інших видів риб. Відсоток відходів.
			1	Види паніровок та їх призначення.
			1	Технологія приготування котлетної маси з риби.
			1	Технологія приготування напівфабрикатів: котлети, биточки, тюфтельки, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів, їх формування та панірування.

			4	Лабораторно-практична робота №2. Механічна кулінарна обробка риби. Розбирання риби з лускою. Технологія приготування котлетної маси та напівфабрикатів з неї.
4.	16/4	М'ясо, птиця, дичина, субпродукти: обробка, технологія приготування напівфабрикатів	1	Хімічний склад і харчова цінність м'яса. Тканини м'яса.
			1	Класифікація м'яса за видами тварин, віком, вгодованістю, термічним станом. Вимоги до якості охолодженого та замороженого м'яса.
			1	Технологічний процес обробки м'яса.
			1	Технологічний процес обробки м'яса, розбирання передньої четвертини.
			1	Технологічний процес обробки м'яса задньої четвертини.
			1	Кулінарне призначення частин.
			1	Технологія приготування котлетної маси.
			1	Технологія приготування напівфабрикатів: котлети, биточки, тюфтельки, зрази, рулет та ін. Вихід напівфабрикатів, вимоги до якості.
			1	Хімічний склад сільськогосподарської птиці, дичини,

				класифікація за видом, вгодваністю, термічним станом та обробкою, вимоги до якості.
			1	Технологічний процес обробки птиці, дичини.
			1	М'ясні субпродукти, види, харчова цінність, класифікація, коротка характеристика.
			1	Механічна кулінарна обробка субпродуктів
			4	Лабораторно-практична робота №3. Технологія приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї.
5.	6	Теплова кулінарна обробка продуктів	1	Значення теплової обробки продуктів.
			1	Класифікація прийомів ТО
			1	Характеристика основних способів теплової обробки.
			1	Характеристика комбінованих способів теплової обробки.
			1	Характеристика допоміжних способів теплової обробки.
			1	Харчові жири: види, класифікація, характеристика, використання.
6.	10/4	Крупи, бобові, макаронні вироби: обробка, технологія приготування	1	Будова та хімічний склад зерна злакових.
			1	Крупи: види, асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання,

		страв		використання.
			1	Бобові та макаронні вироби, види, асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання.
			1	Значення страв з круп. Способи варіння та відсоток приварку каш різної консистенції. Розрахунок води та круп. Процеси, що проходять в кашах при варіння. Відпуск каш, вимоги до якості, бракераж готових страв.
			1	Загальні правила варіння бобових, відсоток приварку. Страви з бобових.
			1	Загальні правила варіння макаронних виробів, відсоток приварку, страви з них.
			4	Лабораторно-практична робота №4. Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів. Правила подачі. Каша розсипчаста, каша в'язка, каша рідка, макаронні вироби відварні, бобові відварні.
7.	14/4	Технологія приготування	1	Харчова цінність супів, класифікація, умови зберігання, порядок і

		супів.		норми відпускання.
			1	Технологія приготування овочів, пасерування.
			1	Заправні супи, характеристика, класифікація.
			1	Загальні правила приготування заправних супів.
			1	Технологія приготування та відпуск супів картопляних з крупою, бобовими, макаронними виробами. Вимоги до якості супів.
			1	Технологія приготування та відпуск супів з різних овочів та ін. Вимоги до якості супів.
			1	Хімічний склад, класифікація, асортимент та характеристика молока, вершків, молочних консервів (молоко згущене, сухе). Вимоги до якості, використання.
			1	Хімічний склад, класифікація, асортимент та характеристика молочно кислих продуктів. Вимоги до якості, використання.
			1	Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості молочних супів: з крупою, макаронними виробами.

			1	Залікове заняття.
			4	Лабораторно-практична робота №5. Технологія приготування супів. Суп картопляний, суп з бобовими, суп з різних овочів, суп молочний з крупою.
8.	4	Яйця, яєчні продукти: обробка, технологія приготування страв	1	Будова та хімічний склад яйця. Види яєць за строками зберігання та категоріями. Яєчні продукти, їх асортимент.
			1	Механічна кулінарна обробка яєць, яєчних продуктів.
			1	Значення страв з яєць у харчуванні. Загальні правила теплової обробки яєць. Процеси, що відбуваються в яйцях під час теплової обробки.
			1	Технологія приготування та відпуск страв з яєць: яйця варені, яєчня (різновиди приготування та відпуску). Вимоги до якості.
9.	8/4	Технологія приготування страв з овочів	1	Значення страв з овочів в харчуванні. Класифікація страв з овочів за способом теплової обробки. Процеси, що проходять в овочах під час теплової обробки. Заходи по збереженню вітаміну С.

			1	<p>Загальні правила варіння та припускання овочів, відсоток втрат.</p> <p>Технологія приготування та відпуск картоплі відвареної, картопляного пюре, капусти відвареної, овочів припущених та ін.</p> <p>Вимоги до якості страв.</p>
			1	<p>Загальні правила смаження овочів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.</p> <p>Технологія приготування страв: картопля смажена основним способом з сирої та відвареної, картопля смажена в жирі (фрі), кабачки, баклажани, перець, помідори, гарбузи. цибуля смажені та ін.</p> <p>Відсоток втрат.</p>
			1	<p>Загальні правила запікання овочів, відпуск, вимоги до якості, відсоток втрат.</p> <p>Гарніри. Поняття про основний, додатковий, простий, комбінований, складний гарнір.</p>
			4	<p>Лабораторно-практична робота №6.</p> <p>Технологія приготування страв з овочів. Овочі відварені, припущені, смажені основним способом, овочі смажені в жирі, овочі запечені.</p>

10.	8/4	Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього	1	Види та сорти пшеничного борошна, вимоги до якості. Значення виробів з тіста.
			1	Технологія приготування прісного тіста.
			1	Технологія приготування виробів з тіста: локшини, вареників з різними фаршами, чебуреків, галушок та ін. Вимоги до якості.
			1	Правила та умови теплової обробки виробів. Терміни та умови зберігання.
			4	Лабораторно-практична робота №7. Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього. Вареники з різними фаршами, локшина домашня, галушки, пельмені.
Усього:			102	

Мета дисципліни „Технологія приготування їжі” – навчити студентів основам технології приготування страв, приготуванню національних страв, фірмових страв Луганської області.

Завданням курсу є:

- Набуття навичок розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій;
- Набуття навичок підбору посуду, інвентарю, інструментів та організації робочого місця;
- Закріплення знання з технології приготування страв;
- Набуття навичок, необхідних для використання раціональних прийомів технології приготування страв;

- Набуття навичок попередження та усунення недоліки, що впливають на якість страв, проводити бракераж;
- Набуття навичок дотримання вимог санітарії та гігієни, технічних вимог безпеки праці;
- Набуття навичок економного використання сировини, електроенергії, води;
- Набуття навичок обґрунтовування пропозицій з удосконалення технологічних процесів.

Місце дисципліни.

Вивчення курсу базується на знанні дисциплін: хімії, фізики, математики, товарознавства, основ управління якістю у харчовій промисловості

Завдання 6.2.

Вивчення та аналіз навчальних посібників зі спеціальних дисциплін для учнів ПНЗ.

Мета роботи: ознайомитися з призначенням і змістом навчальних посібників для учнів ПНЗ харчового профілю зі спеціальних дисциплін; набути практичних навичок з аналізу змісту навчальних посібників, які видаються для учнів зі спеціальних дисциплін і виробничого навчання.

Зміст і послідовність виконання роботи.

1. Ознайомитися з найменуванням навчальних посібників для учнів ПНЗ харчового профілю зі спеціальних дисциплін, які видаються останніми роками.

2. Ознайомитися з призначенням і змістом досліджуваних навчальних посібників для учнів ПНЗ зі спеціальних дисциплін, встановивши при цьому наступне:

- а) найменування посібника;
- б) видавництво і рік випуску;
- в) тираж видання;
- г) для кого призначений навчальний посібник;
- д) основні питання, розглянуті в навчальному посібнику.

3. Згідно отриманого від викладача індивідуального завдання зробити аналіз глави, розділу або всього навчального посібника, відповісти на наступні питання:

- а) Чи достатньо повно відображено у навчальному

посібнику зміст розглянутого питання?

б) Які додаткові відомості слід було б включити до навчального посібника?

в) Чи є форма викладення у посібнику навчального матеріалу доступною для учнів?

г) Чи відповідає викладений у посібнику навчальний матеріал сучасному стану розвитку науки і техніки?

д) Які ви можете дати рекомендації, спрямовані на поліпшення якості навчального посібника ?

За результатами виконаного скласти звіт.

Завдання 6.3.

Розробка системи засобів наочності до занять професійного навчання у ПНЗ харчового профілю.

Мета роботи: сформувати у студентів вміння відбирати засоби наочності та розробляти методику їх використання на заняттях професійного навчання в ПНЗ харчового профілю.

Зміст і послідовність виконання роботи

1. Для виконання завдання студенту видається підручник з предмету спецтехнології з указівкою розділу (параграфу), матеріал якого складає основу змісту навчання на уроці комбінованого типу.

У завданні вказують:

– мету і задачі навчання;

–етап (структурний елемент) уроку, стосовно до якого обиратимуться засоби наочності. (Це повинні бути наступні етапи: повідомлення навчального матеріалу викладачем, самостійне засвоєння учнями нових знань, первинне закріплення і поточне повторення, контроль і оцінка знань і умінь учнів, вправи і самостійна робота з закріплення й удосконалювання знань і умінь, узагальнююче повторення);

– метод навчання (використовують дві класифікації: за способом організації пізнавальної діяльності учнів і за джерелом знань);

– приблизний рівень розвитку уявного мислення учнів (низький, середній, високий).

2. Роботу виконують у наступному порядку:

1) Вивчають матеріал підручника і надають анотації на нього.

2) Розробляють план викладу матеріалу.

3) Для заданого етапу уроку пропонують засоби наочності з урахуванням мети навчання, характеристики матеріалу і рівня розвитку просторового мислення учнів.

4) Пропонують способи використання засобів наочності на уроці.

5) Розробляють методiku і техніку роботи викладача з засобами наочності на уроці. Обґрунтовують момент використання засобу наочності на заданому етапі уроку, тривалість демонстрації, послідовність демонстрацій; зміст усного викладу матеріалу, що супроводжує засобами наочності, зміст діяльності учнів під час демонстрації наочності, розташування засобу, який демонструється в кабінеті).

Підготовлений таким чином матеріал оформляють у вигляді відповідної таблиці.

За результатами скласти звіт.

Тема 7. Форми організації навчального процесу.

Теоретична частина

Основою організації процесу навчання в сучасному вищому і середньо-спеціальному учбовому закладі є класно-урочна система.

Характерними ознаками організаційної системи навчання у середніх закладах професійної освіти є такі:

- постійний склад навчальних груп;
- навчальні плани і програми, що визначають зміст освіти;
- строго визначений розклад навчальних занять;
- поєднання індивідуальної і колективної форм роботи учнів;

- провідна роль інженера-педагога, який організовує навчально-виховний процес;

- систематична перевірка і оцінка знань учнів.

Класно-урочна система організації занять має ряд переваг, а саме: забезпечує організаційну чіткість і впорядкованість всього навчально-виховного процесу, систематичність і

послідовність навчання, постійний емоційно-етичний вплив викладача на учнів, взаємодію між учнями в процесі колективної роботи. Основною організаційною формою навчання є урок (практичне заняття).

Урок - це організаційна форма навчання, при якій викладач протягом точного встановленого часу керує колективною пізнавальною діяльністю учнів з урахуванням особливостей кожного з них, використовуючи методи і засоби роботи, що створюють сприятливі умови для того, щоб все учні оволоділи основами предмету, а також для їх виховання і розвитку.

Окрім уроків (навчальних занять), які проводяться в навчальному закладі відповідно до розкладу, вказана система включає такі організаційні форми, як факультативні заняття, практичні заняття, різні форми виробничої практики та ін. Лабораторні роботи, число яких є досить великим при вивченні спеціальних дисциплін - це також форма практичних занять. Всі ці форми занять складають єдину організаційну систему навчання, виховання і розвитку учнів.

Урок (практичне заняття) має свій склад і свою структуру. Він складається з різних частин, компонентів і елементів: вступної частині, організаційного моменту, опитування, пояснення, засобів прийомів і способів вирішення завдань і так далі. Всі його частини пов'язані і взаємодіють в певній послідовності.

Структура уроку розглядається, як правило, на трьох рівнях: **дидактичному, логіко-психологічному і методичному.**

Заняття різних типів і видів мають, різну структуру: навіть заняття одного і того ж виду, що вирішують однакові дидактичні і завдання, використовують один і той же навчальний матеріал, можуть мати абсолютно різний склад і структуру.

Розглянемо детальніше структуру одного з найтипівіших навчальних занять – уроку вивчення нового матеріалу, а також методичну роботу викладача спеціальних дисциплін, пов'язану з підготовкою такого уроку.

Основні компоненти загальної структури уроку вивчення нового матеріалу (і одночасно основні етапи уроку) є такими:

1. Актуалізація попередніх знань і способів діяльності учнів передбачає відтворення і використання раніше засвоєних знань (у будь-якій формі), стимулювання пізнавальної діяльності учнів, їх мотивацію і контроль з боку викладача.

2. Формування нових знань і способів діяльності учнів – вивчення нового матеріалу передбачає відбір і структурування навчального матеріалу, засобів і методів навчання, форм організації навчального процесу.

3. Використання нових знань, що включає повторення і закріплення щойно вивченого матеріалу, організовується викладачем в будь-якій доцільній для даного уроку формі, з використанням різноманітних дидактичних засобів навчання.

4. Домашнє завдання – обов'язковий компонент практичного заняття.

Етапи заняття викладач організовує, виходячи різних чинників - мети уроку, змісту навчального матеріалу, рівня підготовки учнів і так далі, - що визначає послідовність реалізації навчальних ситуацій.

Актуалізація знань, так само як їх використання, може чергуватися з вивченням нового матеріалу, якщо викладач вважає таку організацію заняття доцільною. Значення самого слова «актуалізація» говорить про те, що необхідно зробити знання актуальними, потрібними для конкретного заняття, тобто «освіжити» попередні знання і способи діяльності у пам'яті. Більш того, актуалізація передбачає і психологічну підготовку учнів: стимулюючи інтерес до теми, що вивчається, створюючи емоційний настрій і так далі. Викладачу на цьому етапі необхідно також оцінити ступінь готовності учнів до сприйняття нового матеріалу.

Якими ж способами, за допомогою яких методичних прийомів можна організувати актуалізацію? Доцільним є обмежити період актуалізації знань 5-10 хвилинами і проводити її у формі фронтального опитування.

Для оволодіння навчальним предметом, необхідно перш за все опанувати мову цього предмету. Проведення усного опитування – один зі шляхів розвитку термінологічної мови.

Досвід організації сучасного навчального процесу у професійних навчальних закладах надає можливість використовувати цілий спектр прийомів актуалізації. Це доповнення відповідей товаришів, колективна оцінка повноти відповіді, підготовка запитань по ходу виступу учня, що відповідає та ін. Завданням викладача є визначити доцільність тих або інших способів актуалізації знань.

В процесі організації усного індивідуального або фронтального опитування викладач застосовує різні засоби навчання і методичні прийоми. Широко використовується робота з підручником (текстом, довідковими матеріалами, завданнями, малюнками), робота з роздавальними дидактичними матеріалами, ін.

Одним зі способів актуалізації знань учнів на заняттях традиційно є вирішення завдань. В процесі аналізу і обговорення завдань викладач перевіряє засвоєння знань учнями та їх підготовленість до вивчення нового матеріалу.

Другий компонент структури уроку вивчення нового матеріалу – це **формування нових знань і умінь** – є найважливішим, ключовим моментом. Цей етап заняття вимагає від учнів великої розумової напруги. Вони повинні сприйняти новий матеріал і усвідомити його, зафіксувати для себе найголовніше і важливіше, встановити взаємозв'язок і логіку між окремими елементами знань, зрозуміти роль демонстрацій. Залежно від методів, що використовуються в процесі пояснення, учнів необхідно залучати до самостійного пошуку і вирішення творчих завдань.

Перший методичний крок полягає у визначенні викладачем основних елементів знань, які мають бути засвоєні учнями. Це можуть бути факти, поняття, закони, знання про способи дії, конструкції механізмів та устаткування ін., але на уроці вивчення нового матеріалу їх може бути не більше двох-трьох. Для того, щоб допомогти учням виокремити головне, побачити зв'язок між головними елементами знання, навчальний матеріал має бути чітко структурований.

Розробка логіки, структури навчального матеріалу - другий крок у підготовчій роботі викладача, пов'язаній зі змістом нового навчального матеріалу. Відповідно до логіки

викладення навчального матеріалу викладач визначає систему методів і засобів навчання, а також моделювання навчальних ситуацій, що будуть організовані на даному етапі заняття.

Завдання полягає в тому, щоб розробити наочний матеріал, який ілюструє нову тему. Як правило, викладач використовує узагальнюючі схеми і таблиці; інформація, подана в узагальненому, структурованому вигляді і створює наочний образ. Необхідно також зробити пояснення матеріалу наочним, зрозумілішим. Загальновідомо, що сприйняття учнями нового матеріалу, що супроводиться наочними ілюстраціями, істотно підвищує ефективність навчального процесу.

Третій компонент структури уроку вивчення нового матеріалу - **формування умінь і навичок**, тобто практичне застосування отриманих знань і способів діяльності. На даному етапі уроку викладач обговорює з учнями вивчений матеріал, працює з текстом підручника, поясняє обчислювальні завдання, проводить короткочасні практичні роботи і так далі. На цьому етапі проводиться також узагальнення і систематизація як нового матеріалу, так і вивченого раніше. Методи, прийоми, засоби навчання, які викладач використовує для організації різних навчальних ситуацій на даному етапі, дуже різноманітні і залежать від професійної компетентності викладача.

Домашнє завдання - четвертий компонент методичної структури навчального заняття. Домашнє завдання, домашня самостійна робота учнів є необхідною частиною навчально-виховного процесу. В процесі його виконання окремі уміння і навички перетворюється на особистісні якості учня, наприклад: виховання самостійності і відповідальності, уміння долати труднощі, розподіляти час, планувати свою діяльність. Крім того, викладач повинен надати можливість учням самостійно думати, вільно орієнтуватися у вивченому матеріалі. Процес навчання спеціальним дисциплінам стає ефективнішим, якщо викладач визначає не лише обсяг, але і характер домашнього завдання. Домашнє завдання обов'язково має бути мотивованим, враховувати інтереси учнів, їх індивідуальні особливості. Можна сформулювати декілька правил, яких повинен дотримуватися викладач при конструюванні змісту домашнього завдання:

- домашні завдання мають бути різноманітними за формою і характером діяльності учнів;
- домашні завдання мають бути максимально диференційовані;
- необхідно обов'язково контролювати виконання домашнього завдання (найрізноманітнішими способами, з оцінкою або без неї).

Сучасний урок (практичне заняття, лекція, лабораторна робота) розглядається як система, всі елементи якої спрямовані на досягнення основних цілей навчання, на формування активної, самостійної особистості, що має розвинені творчі здібності.

Для успішного проведення уроку, перш за все потрібно визначити кінцеву мету діяльності викладача на уроці, встановити засіб, що допоможе досягненню мети, а потім визначити спосіб - як діяти, щоб досягти мети. Очевидно, що нечітко сформульована мета уроку ускладнює процес діяльності викладача і негативно впливає на запланований результат.

Сучасний урок зі спеціальних дисциплін - це така форма організації процесу навчання, в якій компоненти системи уроку (зміст навчального матеріалу, методи навчання і форми організації навчального процесу) існують в строгому взаємозв'язку і визначаються метою уроку.

Залежно від форми організації навчального процесу, структури заняття, етапів розвитку навчальних ситуацій, урок набуває той або інший вигляд. Існує декілька класифікацій уроків, в залежності від підґрунтя класифікації, – за складом уроку, етапам його проведення, змістом, способам проведення.

Найбільш ефективною і логічно стрункою представляється класифікація уроків за метою організації занять, запропонована М.І. Махмутовим. Відповідно до цієї класифікації всі уроки можна розділити на наступні види:

- **вивчення нового матеріалу;**
- **вдосконалення знань;**
- **узагальнення і систематизації;**
- **комбіновані;**
- **контролю і корекції знань, умінь і навичок.**

Мета уроку вивчення нового матеріалу полягає в тому, щоб досягти оволодіння учнями новими знаннями. Процес досягнення цієї мети є послідовним вирішенням таких завдань, як засвоєння нових знань і способів дії, самостійна пошукова діяльність, формування системи ціннісного відношення до одержаних знань.

Основним змістом уроку вдосконалення знань, умінь і навичок учнів є застосування знань на практиці, їх розширення і поглиблення, формування умінь і навичок, перевірка знань учнів

Урок узагальнення і систематизації знань, що порівняно недавно з'явився в класифікації уроків як самостійний тип, є актуальним у зв'язку з новими цілями освіти, що виникли останніми роками перед професійними навчальними закладами. Розвиток учнів, формування їх розумових і творчих здібностей неможливі без структурування знань, відображення етапів процесу пізнання.

Комбінований урок організовується з метою вирішення в комплексі завдань перших трьох типів уроків.

Урок контролю і корекції знань, умінь і навичок вирішує завдання оцінювання процесу навчання і його результатів, рівня засвоєння знань і сформованості умінь і навичок. На уроках контролю і корекції знань частково реалізуються і функції інших типів уроків. Класифікацію уроків наведено у табл. 7.1.

Таблиця 7.1

Класифікація уроків.

Типи уроків	Види уроків
1. Уроки вивчення нового матеріалу	а) урок-лекція б) урок-бесіда в) урок виконання практичних робіт г) урок виконання теоретичних досліджень д) змішаний урок (поєднання різних видів уроків на одному уроці)
2. Уроки вдосконалення (репродуктивного типу –	а) урок вирішення задач б) урок виконання самостійних

усних або письмових навиків, знань, умінь)	робіт в) урок-лабораторна робота г) урок-екскурсія д) семінар
3. Уроки узагальнення і систематизації	Входять основні види всіх п'яти типів уроків
4. Комбіновані уроки	Містять елементи попередніх видів уроків
5. Уроки контролю і корекції знань	а) усне опитування (фронтальне, індивідуальне, групове) б) письмове опитування(індивідуальне) в) залік г) залікова практична (лабораторна) робота д) контрольна робота е) змішаний урок

Виходячи зі розглянутого вище, ґрунтуючись на логіці процесу навчання, дидактичних і методичних принципах навчання СД можна визначити **основні правила організації сучасного навчального заняття зі спеціальних дисциплін за профілем підготовки.**

1. Визначити мету заняття. Оскільки в уроці відбиваються освітня, виховна і розвиваюча функції навчально-виховного процесу, доцільно сформулювати освітню мету (засвоєння нових фізичних знань, формування умінь), виховну мету (формування світогляду, політехнічне, естетичне і етичне виховання і ін.) і мету розвитку (формування прийомів розумової діяльності, уміння самостійно вирішувати проблеми і ін.).

2. Підготувати зміст навчального матеріалу, тобто визначити його обсяг і складність відповідно до поставленої мети і можливостей учнів; встановити зв'язок з раніше вивченим матеріалом і способами розумових і практичних дій; визначити систему практичних і самостійних завдань для учнів; підготувати устаткування для уроку (демонстраційний експеримент, роздавальні матеріали, ін.).

3. Уточнити тип і вид уроку. Послідовність вирішення дидактичних завдань повинна приводити до досягнення всіх цілей уроку.

4. Обрати найбільш ефективне поєднання методів і прийомів навчання відповідно до поставлених цілей, змісту навчального матеріалу і рівня підготовленості учнів.

5. Визначити структуру уроку, відповідну цілям, змісту і методам навчання. Урок повинен характеризуватися чіткістю організації його окремих етапів (початок уроку, актуалізація знань, вивчення нового матеріалу закріплення і повторення, контроль знань, домашнє завдання і так далі) і цілісністю. Обов'язково має бути визначена єдина логіка діяльності викладача і учнів, що забезпечить ефективне управління навчально-пізнавальною діяльністю.

Іншою, часто вживаною формою організації навчального процесу, є **лекція**. Розглянемо основні функції лекцій.

Інформаційна функція залишається актуальною при викладенні спецкурсів з дисциплін, з яких ще не видані нові навчальні посібники, підручники.

Друга найважливіша функція лекцій — **систематизуюча**. Нові знання повідомляються на лекції в систематизованому вигляді. Послідовний і структурований виклад інженером-педагогом навчального матеріалу з дисципліни представляє особливу цінність для студентів. Систематизуюча функція реалізується також в тому, що викладач надає на лекціях загальний огляд предмету, що вивчається, наголошуючи, на які теми, розділи, фрагменти, поняття їм слід звернути особливу увагу при роботі з підручником, які додаткові джерела доцільно використовувати.

Третя функція лекцій — **роз'яснювальна**. Окремі розділи підручника іноді мають складний стиль викладу, в них можуть бути відсутніми пояснюючі приклади. Метою викладача в цьому випадку є роз'яснення найбільш важких питань, понять, розділів курсу. Для цього необхідне уміння викласти окремі фрагменти підручника в іншій, яснійшій і доступнійшій формі.

Розвиваюча функція лекцій полягає в тому, що вони стимулюють не тільки запам'ятовування матеріалу, але і розумову діяльність студентів. Цьому сприяють проблемні

питання, поставлені викладачем на лекції, пошуковий і дискусійний характер викладу.

Розглянемо методичні аспекти підготовки і проведення цього виду занять. Темі лекцій визначаються відповідно до робочої програми і тематичного плану занять, але можуть декілька змінюватися в процесі навчання. Необхідна чітка наявність зв'язку між темами окремих лекцій. Тому на початку кожної лекції викладач пов'язує її тему з темою попередньої лекції, а також зі змістом всього курсу. Важливо, щоб в учнів (студентів) сформувалося системне уявлення про дисципліну, що вивчається.

Підбір і структурування матеріалу лекції — найважливіша частина її підготовки. План лекції повинен відповідати змісту відповідного розділу робочої програми і розкривати його. Зміст лекції має бути узгоджений з регламентом навчального часу. Дуже часто викладач попередньо готує більше матеріалу, ніж встигає дати студентам за відведений час лекції, тому виникає дилема: залишити матеріал без розгляду або перенести його на наступну лекцію. Необхідно враховувати відносну значущість кожного фрагменту навчального матеріалу. В цілому слід дотримуватися тематичного плану, оскільки постійне перенесення матеріалу на подальші заняття може призвести до прогресуючого відставання у виконанні всієї робочої програми.

Кожен з основних пунктів плану лекції доцільно розділити на декілька підпунктів, зв'язавши їх в логічну послідовність. Це вдосконалює структуру лекції і сприяє системному сприйняттю, осмисленню і запам'ятовуванню навчального матеріалу студентами. При структуризації матеріалу корисно враховувати психологічні закономірності пам'яті і мислення. Прагнення викладача збагатити заняття великою кількістю інформації не завжди виправдано.

Підготовка конспекту (або докладного плану) заняття дуже корисна при підготовці лекції. Деякі викладачі прагнуть підготувати повний текст того, що вони викладатимуть. Основною причиною складання докладного конспекту є прагнення до точності, бажання бути впевненим в правильності висловлюваного матеріалу.

Найбільш корисний конспект — це розширений план, що побудований ієрархічно, з визначенням основних пунктів, тем, фактичного матеріалу, закономірностей, понять. План розширюється за рахунок визначень, схем, діаграм, графіків і фраз, які резюмують основні ідеї лекції. Кількість деталей, які включаються в конспект, залежить від самого матеріалу і від того, наскільки він знайомий викладачу. Якщо лекція читається вперше, потрібна деталізація. У міру того, як викладач накопичує певний досвід читання лекцій з даної теми, перероблений конспект може містити вже менше деталей.

Важливим є заздалегідь підготувати і відобразити в конспекті приклади, які потрібно навести під час лекції. При наведенні прикладу необхідно звернути увагу студентів як на ті ознаки, які істотні для характеристики поняття, так і на тих, які неістотні. Використання декількох прикладів допоможе студентам краще виділити і узагальнити істотні ознаки поняття. Викладач також повинен підготувати ілюстративний, демонстраційний і роздавальний матеріал, який він збирається використовувати.

Перед початком викладення нового матеріалу корисно дати короткий план лекції, показати, як новий матеріал пов'язаний з іншими темами, акцентувати увагу на найбільш важливих його аспектах.

Наприкінці лекції, коли основну частину матеріалу вже викладено, корисним є коротко повторити її основні моменти. Це може бути виклад ключових моментів заняття, постановка студентам питань за його змістом, відповіді викладача на запитання студентів. На завершення заняття викладач може повідомити про тему наступної лекції.

Структурування та організація навчального матеріалу — основне завдання лектора. Викладач повинен допомогти студентам побачити загальну картину змісту курсу, постійно пов'язуючи тему, що вивчається, із загальними завданнями навчальної дисципліни. Візуальна демонстрація з виділенням розглянутих понять повинна супроводжувати вербальну презентацію матеріалу, особливо у тому випадку, коли обговорюються, наприклад, переваги і обмеження, схожості і відмінності, вживані процедури. Велику роль грає композиційне

розташування матеріалу на дошці (зліва— справа, зверху — знизу і т. п.).

Постановка питань за змістом лекції. Цей прийом привертає активну увагу студентів. Реалізувати дану методичну техніку нескладно. Перш ніж почати виклад черговій порції навчальної інформації, викладач може поставити відповідне питання, а потім шляхом подальшого викладу нового матеріалу дати на нього відповідь.

Наведення прикладів. Наведення прикладів, — найважливіший компонент структури лекції. Приклади мають бути підготовлені до початку заняття і можуть використовуватися по-різному. Один варіант викладу матеріалу — лектор починає з прикладу, потім переходить безпосередньо до поняття або теоретичної тези. При використанні іншого варіанту приклад (або приклади) може бути ілюстрацією поняття.

Перевірка розуміння матеріалу студентами. Оцінити, наскільки глибоко студенти зрозуміли викладений матеріал, можна по поведінці студентів на лекції, їх позах, по виразу очей. Викладачу слід після завершення розгляду чергового пункту плану лекції запропонувати студентам задати питання, що виникли.

Рівень уваги студентів змінюється протягом лекції і залежить від низки чинників. Періодично (кожні 20-30 хвилин) виникають коливання (кризи) уваги, які виявляються у зниженні її рівня. Тому викладач повинен розробити план заняття таким чином, щоб давати студентам можливість переключати увагу (цікавий приклад, нове питання і т. п.).

Конспектування матеріалу лекції студентами. Вважається природним, що студенти повинні не тільки слухати лекцію, але також конспектувати її зміст. Конспектування допомагає краще зберегти інформацію для подальшої роботи і може сприяти її активній переробці, особливо якщо коли лекція викладача не є простим переказом підручника. Конспектуванню заважають дуже швидкий темп викладення матеріалу, відсутність пауз, які студенти могли б використовувати для записів. Основні поняття, ідеї, тези корисно писати на дошці або демонструвати з використанням інших проекційних засобів,

оскільки це не тільки сприяє покращенню сприйняття навчального матеріалу, але і полегшує конспектування. Цей прийом допоможе уникнути неправильного написання термінів.

Приблизна структура лекційного заняття

1. Організаційна частина.
2. Повідомлення теми та мети заняття.
3. Актуалізація опорних знань.
4. Мотивація навчальної діяльності.
5. Усвідомлення нових знань (згідно із планом лекції).
6. Узагальнення та систематизація вивченого матеріалу.
7. Підведення підсумків заняття.
8. Видача завдання для самостійної роботи.

Приклади формулювання навчальної мети лекційного заняття.

- оволодіти знаннями;
- засвоїти властивості, закони;
- усвідомити значення, роль;
- засвоїти особливості;
- ознайомитись з принципом дії, змістом;
- засвоїти інформацію;
- сформулювати поняття, уявлення;
- систематизувати знання;
- розширити сферу, область знань;
- узагальнити знання, новий матеріал;
- завершити вивчення;
- провести контроль знань.

Зразок оформлення лекції Лекція № _____

Тема лекції _____

План лекції:

- 1.
- 2.
- 3.

4.

Література:

1.Основна:

1.1.

1.2.

1.3.

2.Додаткова:

2.1

2.2.

2.3.

Зміст лекції

Запитання для самоперевірки за темою №7

1.Розкрийте сутність, структуру та зміст заняття з теоретичного навчання.

2.Охарактеризуйте діяльність інженера-педагога на етапах підготовки та проведення лекційного заняття.

3.Визначіть місце лекції в процесі викладання спеціальних дисциплін.

4. Які функції притаманні лекції?

5.Яким є характерні ознаки організаційної системи навчання у середніх закладах професійної освіти?

6. Які ви знаєте види уроків, типи уроків?

7. Розкрийте структуру уроку.

Література до теми №7.

1. Беспалько В.П. Слагаемые педагогической технологии. – М.: Педагогика, 1989. – 192 с.

2. Энциклопедия профессионального образования: в 3-х т. / под ред. С.Я. Батышева. – М.: АПО, 1998 – Т. 1 : А – Л. -568 с.

3. Фіцула М.М. Педагогіка вищої школи: Навч.посіб. – К., 2006 – 352 с.

Практична частина

Практична робота № 3.

Підготовка викладача до проведення заняття з теоретичного навчання.

Мета роботи: систематизувати та закріпити знання з безпосередньої підготовки викладача до теоретичного заняття;

набути навички розробки плану-конспекту заняття з теоретичного циклу дисциплін.

Зміст та послідовність виконання роботи

1. Використовуючи навчально-методичну літературу поглибити та систематизувати знання з безпосередньої підготовки викладача до заняття, повторити вимоги та рекомендації до складання плану-конспекту заняття.

2. Ознайомитись зі змістом і формою плану-конспекту заняття з теоретичного циклу дисциплін.

3. Етапи розробки план-конспекту уроку.

3.1. Визначити тему та мету уроку :

а/ навчальну;

б/ виховну;

в/ розвиваючу;

3.2. Визначити обсяг навчального матеріалу, який необхідно повідомити учням на уроці.

3.3. Визначити тип уроку.

3.4. Підібрати оптимальні методи вирішення педагогічних завдань.

3.5. Уточнити матеріально-технічне забезпечення: наочність, технічну документацію, ТЗН, тощо.

3.6. У розділі "Хід уроку" розписати його структуру з встановленням витрат часу на реалізацію кожного компоненту уроку, при цьому необхідно розкрити:

а/прийоми активізації пізнавальної діяльності учнів під час проведення уроку;

б/ зміст та види контролю знань учнів;

в/ методику проведення кожного структурного елементу уроку;

г/ зміст домашнього завдання.

4. Для вказаної викладачем теми скласти розгорнутий план-конспект уроку теоретичного навчання згідно наступної послідовності:

4.1. Конкретизують освітню мету і формулюють виховну і розвиваючу задачі уроку.

4.2. Обирають тип уроку, розробляють його структуру з указівкою погодинних витрат на структурні елементи уроку.

4.3. Встановлюють методи навчання. Використовують дві

класифікації методів: за рівнем пізнавальної діяльності учнів і по джерелу знань.

4.4. Обирають засоби навчання стосовно до кожного етапу уроку.

4.5. Складають домашнє завдання, конкретизують окремі його частини, обсяг і час виконання.

4.6. Розробляють зміст уроку, у вигляді переліку розглянутих на питань і у виді конспекту уроку.

Форма конспекту вільна. Він може вестися від першої особи, оформлюватися як текст або у вигляді таблиці «Форма і зміст конспекту уроку». В обох випадках конспект уроку є сполученням змісту, що послідовно викладається, і відповідної йому методики роботи викладача й учнів на організаційній частині заняття, при опитуванні з пройденого матеріалу, при повідомленні нових даних учням, їх закріпленні і видачі домашнього завдання. Основна увага в конспекті уроку повинна бути приділена розробці методики роботи викладача. Саме ця частина найбільш складна в підготовці конспекту, вона багато в чому визначає ступінь готовності викладача до заняття, рівень його педагогічної компетентності, а також ступінь творчості у виконанні розробки.

За результатами роботи студент повинен скласти план-конспект заняття.

Приклад розробки лекційного заняття з навчальної теми.

Вид заняття: лекція.

Тема. Страви з сільськогосподарської птиці, дичини і кролика.

Мета: ознайомити студентів зі стравами з птиці, дичини, кроликів; розглянути вимоги до їх якості; формувати вміння уявлення про варені, смажені страви з сільськогосподарської птиці, дичини, кроликів; прищеплювати почуття інтересу, відповідальності до майбутньої професії.

Обладнання: збірник рецептур страв і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування, збірник рецептур страв української кухні.

Тип заняття: вивчення нового матеріалу.

Література :

1. Ковалев Н.И., Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи. – М.: Экономика, 1988. – С. 35-61.
2. Шуміло Г.І. Технологія приготування їжі. – К.: Кондор, 2003.– С. 84-132.
3. Здобнов А.И., Цыганенко В.А., Пересычный М.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – К.: А.С.К., 2003. – С. 241-315.

Структура заняття.

I. Організаційний момент.

- 1) Перевірка наявності студентів,
- 2) Повідомлення теми заняття.
- 3) Повідомлення мети та основних завдань заняття.

II. Мотивація заняття.

На попередніх заняттях розглядалися м'ясні страви зі свинини, яловичини, баранини, сьогодні будемо розглядати страви із сільськогосподарської птиці, дичини, кролів. Ці м'ясні страви повинні вміти готувати майбутні робітники громадського харчування. М'ясо кроликів відноситься до дієтичних продуктів.

III. Актуалізація опорних знань (підготовка студентів до активного, свідомого сприйняття нового матеріалу).

Проводиться фронтальне бліц-опитування студентів з таких питань:

1. Види і класифікація м'яса. Технологічний процес обробки м'яса. Кулінарне розбирання і обвалювання яловичої туші.

2. Кулінарне розбирання туш дрібної худоби. Приготування натуральних м'ясних напівфабрикатів.
3. Приготування січеної маси і напівфабрикатів з неї. Напівфабрикати з м'ясної котлетної маси. Обробка поросят. Обробка субпродуктів і кісток.

IV. Вивчення нового матеріалу.

План лекції

1. Значення страв з птиці, дичини і кролика у структурі харчування.
2. Варені і припущені страви з птиці, дичини, кролика.

Вимоги до якості.

3. Смажені страви з птиці, дичини і кролика. Вимоги до якості.
4. Тушковані страви з птиці, кролика. Вимоги до якості.

1. Значення страв з птиці, дичини і кролика у харчуванні.

Для приготування других страв використовують сільськогосподарську птицю (кури, качки, гуси, індики), пернату дичину і кроликів.

Страви з птиці, дичини і кролятини мають приємний смак, високу поживну цінність і легко засвоюються організмом. Вони містять багато повноцінних, легкозасвоюваних білків, жирів, вітамінів та екстрактивних речовин. За вмістом азотних речовин найціннішим є філе птиці. Порівняно з м'ясом свійських тварин сполученої тканини у м'ясі птиці менше, вона ніжніша і пухкіша. Страви з дичини характеризуються специфічним (іноді гіркуватим) присмаком. Страви з нежирної птиці широко використовують у лікувальному харчуванні.

М'ясо кролика ніжне, нежирне, воно добре перетравлюється й засвоюється. Страви з кролика смачніші, якщо тушка полежить один - два дні після забою. М'ясо щойно забитого кролика рекомендується кілька годин маринувати. Найцінніші частини - сідло та задні ніжки, їх використовують для смаження, а решту - для тушкування та приготування страв з січеного м'яса. Гарніри з круп, картоплі доповнюють ці страви вуглеводами, а овочі збагачують їх вітамінами і мінеральними речовинами.

Птицю, дичину, кроликів варять, припускають, смажать, тушкують, запікають. Спосіб теплової обробки залежить від виду, вгодованості й віку птиці.

Стару птицю варять або тушкують, оскільки у неї тверде м'ясо і при смаженні погано розм'якшується.

Для зберігання поживних речовин курчат, філе курки і дичини, а також вироби з котлетної маси припускають. Щоб зберегти білий колір філе і поліпшити смак, під час припускання додають біле сухе вино або сік лимона.

Норма закладання солі, спецій і зелені в рецептурах не вказана, їх слід додавати на порцію в такій кількості, г: солі і

зелені петрушки або кропу - 3-5 (нетто), перцю - 0,05, лаврового листу - 0,02.

Указані в рецептурі норми пернатої дичини в штуках – 1; 0,5; 0,25 дають з розрахунку виходу готового виробу приблизно 125, 100 та 75г.

2. Варені і припущені страви з птиці, дичини, кролика. Вимоги до якості.

Для других страв варять курей, курчат, індиків, кроликів, рідше гусей, качок, для холодних страв можна використовувати дичину. Бульйон, що залишився після відварювання птиці, використовують для приготування соусів або припускання рису для гарніру. Втрати при варінні становлять 25 -28 %.

У процесі припускання курчат, філе курей і дичини поживні речовини зберігаються гірше, ніж при варінні. Втрати маси при припусканні становлять 12%.

Асортимент

1. Птиця, дичина або кролик варені з гарніром
2. Птиця або дичина під паровим соусом з грибами.

Вимоги до якості

Варені і припущені птиця, кролик нарубані на порції, які складаються з частинки тушки і частинки окосту. Колір філе курки, курчат, кролика, індички - від сіро - білого до світло - сірого, окосту - темно-сірий, гусей, качок - світло - або темно - коричневий, консистенція м'яка, соковита, ніжна. Смак у міру солоний, без гіркоти, з ароматом, властивим певному виду птиці й соусу.

Термін зберігання гарячих варених цілих тушок птиці не більше 1 год. Для більш тривалого зберігання їх охолоджують. Перед використанням розрубують на порції, заливають бульйоном і прогрівають.

3. Смажені страви з птиці, дичини і кролика. Вимоги до якості.

Смажать птицю, дичину, кролика (цілими тушками, порційними шматками) і вироби з січеного м'яса основним способом, у жаровій шафі та у фритюрі. Втрати при смаженні птиці становлять 25-40% залежно від виду і вмісту жиру, який при смаженні витоплюється (при смаженні жирних качок і гусей витоплюється до 15% жиру).

Птиця або кролик смажені (цілими тушками)

Заправлені цілі тушки курей, курчат і кроликів натирають сіллю всередині і зовні, змащують сметаною, кладуть спинкою донизу на розігрітий з жиром лист і обсмажують на плиті при температурі 150-160° С до утворення на поверхні рум'яної кірочки. Тушки обсмажують з усіх боків і доводять до готовності у жаровій шафі при температурі 150 -160°С, періодично перевертаючи і проливаючи жиром і соком, що виділяється.

Заправлені тушки великої птиці натирають сіллю, кладуть спинкою донизу на лист. Індиків поливають розтопленим маслом, а гусей і качок змочують гарячою водою і смажать у жаровій шафі при температурі 220 - 250°С. Через кожні 10-15хв. птицю поливають соком і жиром, що виділяється. Коли на поверхні грудної частини утвориться рум'яна кірочка, тушку перевертають спинкою догори і смажать до готовності при температурі 150-160°С.

Старих гусей, курей, куропаток, рябчиків смажать 20-30 хв., тетеруків - 40-50 хв., курей і качок - 40-60 хв., гусей, індичок- 1 -1,5 год.

Готовність смаженої птиці або кролика визначають проколюванням кухарською голкою товстої частини м'якоти (з готового виробу витікає прозорий сік).

Смажені тушки птиці розрубують уздовж на дві частини, кожну половину розбирають на однакову кількість шматочків. Коли порціонують велику птицю, можна вирубати спинну кістку. Філе розрубують упоперек, а ніжки навкіс. На порцію подають по 2 шматочки (філе й кісточок). Курчат подають цілими тушками або розрубують уздовж навпіл, посередині грудної клітки. Іноді на 3-5 частин. Шматочки птиці кладуть у сотейник, доливають м'ясний сік і прогрівають 5-7хв.

При подачі на стіл, у порційне блюдо або тарілку кладуть смажену картоплю, поряд порцію смаженої птиці, поливають м'ясним соком і вершковим маслом. Додатково на гарнір можна подати у салатнику або на пиріжковій тарілці зелений салат, салат з білоголової або червоноголової капусти, мариновані ягоди і фрукти, квашені яблука.

Асортимент страв.

1. Гуска, качка фаршировані
2. Дичина смажена
3. Курчата табака
4. Котлети натуральні з філе
5. Котлети паніровані з філе
6. Котлети по - київському
7. Птиця, дичина або кролик по - столичному
8. Котлети з філе птиці, дичини, кролика, фаршировані соусом молочним з грибами або печінкою
9. Кури, курчата і кролик у фритюрі
10. Котлети січені з птиці, дичини або кролика
11. Биточки, фаршировані грибами.

Вимоги до якості

Кожна порція складається з передньої частини тушки і ніжки, м'якоть становить не менш як 65% порції.

Внутрішня частина тушки без згустків крові, залишків вола та інших органів. Допускають, проте вважають дефектами, надриви шкіри, сліди колодочок на крилах, нерівномірно обсмажені шматочки м'яса. Відхилення у масі окремих порцій для смаженої птиці допускається +/- 3%, проте сумарна маса 10 порцій має бути без відхилень.

Смажена птиця повинна мати рівномірний золотистий колір, кролик - коричневий, зарум'янений, на розрізі - білий. Колір окоренків - темно-сірий. Консистенція кірочки - хрустка, всередині - м'яка, соковита.

Котлети по - київські та інші паніровані вироби мають світло-золотисту рівномірно підсмажену скоринку, смак і запах - властиві смаженій курці, консистенція - м'яка, соковита, кірочка - хрустка. Масло всередині котлет розтале, але не витікає.

Котлети січені правильної форми, на поверхні - світло - золотиста скоринка, колір на розрізі від світло-сірого до кремово-сірого.

Консистенція - пухка, соковита. Не допускається почервоніння м'яса і присмак хлібу.

Для більш тривалого зберігання вироби охолоджують, а перед використанням розрубують на порції і прогрівають.

Страви з філе птиці і тушки малої дичини готують безпосередньо перед подаванням, оскільки при зберіганні погіршуються їх якість.

Страви з котлетної маси зберігають гарячим не більш ніж 30 хв.

4. Тушковані страви з птиці, кролика. Вимоги до якості.

Для тушкування використовують дорослу птицю, яка під час смаження стає твердою і несмачною.

Перед тушкуванням м'ясо обсмажують з обох боків на розігрітій з жиром сковороді до утворення рум'яної скоринки, що надає страві відповідних смаку і запаху.

Під час тушкування додають ароматичні корені та спеції. Тушковане м'ясо стає соковитим і смачним.

Птиця або кролик, тушковані в соусі.

Підготовлені тушки птиці або кролика смажать, розрубують на порційні шматки, заливають соусом червоним основним (цибулевим або червоним з вином) і тушкують 15-20 хв.

Подають з відварним або припущеним рисом, картопляним пюре або смаженою картоплею.

Рагу з птиці, кролика, дичини і субпродуктів.

Тушки птиці або кролика рубують на шматки по 40-50г, субпродукти обробляють.

Підготовлені продукти обсмажують до утворення рум'яної скоринки, солять, кладуть у каструлю, заливають гарячим бульйоном або водою (20-30% маси продукту), додають пасероване томатне пюре і тушкують 30-40хв. На бульйоні, що утворився під час тушкування, готують соус червоний основний, яким заливають шматочки м'яса, додають обсмажені картоплю, нарізану часточками моркву, цибулю, корінь петрушки, і перець, тушкують 15-20 хв. Наприкінці тушкування заправляють лавровим листом. Подають рагу в баранчиках, посипають зеленню.

Асортимент страв

1. Гуска, качка по - домашньому
2. Чахохбілі
3. Плов з птиці, дичини і кролика

4. Курчата в сметані

Вимоги до якості

Смак і запах - тушкованого м'яса птиці або кролика, з ароматом спецій та овочів. Консистенція - соковита, м'яка, ніжна.

Колір птиці - світло - коричневий, овочів - властивий їхньому натуральному вигляду.

Гарячими тушковані страви зберігають не більш як 2 год.

V. Первинна перевірка засвоєння знань студентами.

Розглядаються основні питання теми у вигляді 2 варіантів тестів, які студенти опрацьовують самостійно у робочих зошитах, потім здійснюється колективна перевірка правильності виконання.

I варіант

1. Яка частина тушки птиці використовується для порційних страв:

- а) стегнова;
- б) філе;
- в) крила.

2. Яку кісточку залишають на філе при зачистці:

- а) крило;
- б) кісточку - вилку;
- в) плечову кісточку.

3. По якому хребту відділяється шия:

- а) по останньому;
- б) по першому;
- в) по другому.

4. Обпалювання птиці проводять на:

- а) електроплиті;
- б) некоптячому вогні;
- в) вогнищі.

II варіант

1. Який напівфабрикат готується з кісточкою:

- а) шніцель;
- б) котлета по - київські;
- в) парова котлета.

2. Яка операція не використовується при приготуванні курки по-столичному:

- а) шпигування;
- б) панірування;
- в) відбивання.

3. Яка операція обов'язкова при приготуванні кнелльної маси:

- а) подрібнення;
- б) перемішування;
- в) протирання.

4. Для якого напівфабрикату необхідний л'єзон:

- а) рагу із потрохів;
- б) котлета панірована;
- в) котлета Пожарська

VI. Підведення підсумків заняття (оцінка активності студентів протягом заняття).

VII. Домашнє завдання.

- 1) Скласти конспект за запитаннями.
 - 1. Класифікація птиці.
 - 2. Обробка сільськогосподарської птиці і дичини.
 - 3. Способи заправлення птиці і дичини.
 - 4. Обробка субпродуктів птиці і дичини.

Практична робота № 4.

Проведення пробних теоретичних занять професійного навчання

Мета роботи: сформувати у студентів вміння реалізувати на практиці розроблений план-конспект уроку; оволодіти навичками педагогічного аналізу теоретичного заняття.

Зміст та послідовність виконання роботи.

1. Використовуючи навчально-методичну літературу закріпити знання про педагогічний аналіз заняття.

2. Призначеному викладачем студенту провести заняття з рештою студентів, як з учнями, згідно зі складеним планом-конспектом уроку.

3. Всім студентам зафіксувати позитивні моменти та зауваження щодо проведення заняття у відповідності зі схемою аналізу уроку та взяти активну участь в його обговоренні.

Тема 8. Підготовка і проведення практичних та лабораторних занять зі спеціальних дисциплін за профілем підготовки «Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування»

Теоретична частина

Практичні роботи проводяться після вивчення певних розділів, і мають узагальнюючий і закріплюючий характер. Для наглядного і якіснішого навчання, в середніх спеціальних навчальних закладах (або на їх території) запроваджують лабораторії і майстерні.

Загальні вимоги до практичного заняття зі спеціальних дисциплін за профілем підготовки «Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування».

Загальні вимоги до сучасного лабораторно-практичного заняття коротко можна сформулювати так:

- озброєння учнів глибокими і міцними знаннями;
- формування в учнів міцні навички, уміння;
- підвищення виховного ефекту навчання, формування в учнів у процесі навчання і позитивних якостей особистості;
- здійснення всебічного розвитку учнів, розвитку їх загальних і спеціальних здібностей;
- формувати в учнів самостійність, творчу активність, ініціативу, уміння творчо вирішувати завдання;
- формування умінь самостійно вчитися, набувати і поглиблювати знання, працювати з технічною і іншою літературою, оволодівати навичками і уміннями і творчо застосовувати їх на практиці;
- формування в учнів позитивних мотивів навчальної діяльності, пізнавального інтересу, бажання вчитися, потреби у розширенні і придбанні знань, позитивного відношення до навчання.

З метою максимальної зацікавленості учнів (студентів) необхідно підсилювати мотиваційний ефект при проведенні практичних занять. Стимулюючим початком активної розумової і практичної діяльності має бути не примушення до активності,

а бажання учня вирішити проблему. Тільки в цьому випадку активність буде мотивованою і продуктивною. Перевагу треба віддавати не зовнішній мотивації (отримання оцінки), а внутрішній (станеш цікавіший іншим людям, станеш справжнім професіоналом). Одним з ефективних мотиваційних механізмів підвищення розумової активності учнів є ігровий характер навчально-пізнавальної діяльності.

Умови розвитку пізнавального інтересу під час проведення практичних занять.

Розглянемо далі умови, що сприяють розвитку пізнавального інтересу на лабораторно-практичних заняттях в процесі вивчення спеціальних дисциплін.

1. Розвитку пізнавального інтересу, любові до предмету, що вивчається, і до самого процесу розумової праці сприяє організація навчання, коли учень залучається до процесу самостійного пошуку і «відкриття» нових знань, вирішує завдання проблемного характеру.

2. Для виникнення інтересу до предмету, учням необхідне розуміння потрібності, важливості, доцільності вивчення предмету в цілому і окремих його розділів.

3. Чим більше новий матеріал пов'язаний із засвоєними раніше знаннями, тим цікавішим він є для учнів. Зв'язок теми, що вивчається, з інтересами, що вже існували раніше, також сприяє підвищенню інтересу до нового матеріалу.

4. Ані дуже легкий, ані дуже важкий матеріал не викликає інтересу в учнів. Навчання має бути нелегким, але посильним.

При проведенні лабораторно-практичних робіт важливим є максимальне залучення найбільшого числа органів почуттів учнів - слуху, зору, дотику, ін. «Багатоканальність» надходження інформації забезпечує кращу активність мозку, міцніше запам'ятовування. Необхідно також враховувати, що учні мають свої індивідуальні домінуючі канали сприйняття: найчастіше інформація засвоюється через орган зору (візуальний канал), далі у підлітків в сприйнятті домінує слух (аудіальний канал), у деяких переважає кінестетичний канал сприйняття (через дотик, контакт з предметами). Саме тому нові терміни учням потрібно не тільки виразно вимовляти, але і записувати в зошиті.

Не слід забувати про психологічну атмосферу лабораторно-практичного заняття: необхідність підтримки позитивної психологічної атмосфери уроку, демократичний стиль педагогічної взаємодії.

Організаційні форми навчання під час виконання практичних робіт.

При вивченні кожної нової теми необхідно проаналізувати її специфіку, обрати вид навчання. У сучасній дидактиці організаційні форми навчання, включаючи обов'язкові і факультативні, класні і домашні заняття, розділяють на фронтальні, групові, індивідуальні.

При **фронтальному** навчанні викладач керує навчально-пізнавальною діяльністю всієї групи (підгрупи), що працює над спільним завданням. Дану форму можна використовувати, коли кількість елементів для вивчення теми в лабораторії достатньо, аби забезпечити ними кожного учня. Викладач організовує співпрацю учнів і визначає єдиний для всіх темп роботи. Результативність заняття підвищується, якщо викладач створює атмосферу творчої колективної роботи, підтримує увагу і активність студентів. Фронтальна робота не враховує індивідуальних відмінностей учнів, вона орієнтована на середнього учня.

При **групових формах** навчання викладач керує навчально-пізнавальною діяльністю груп учнів. Їх можна розділити на ланкові, бригадні, кооперовано-групові і диференційовано-групові.

Ланкові форми навчання передбачають організацію навчальної діяльності постійних груп учнів.

При **бригадній формі** організовується діяльність спеціально сформованих для виконання певних завдань тимчасових груп учнів. Кооперовано-групова форма передбачає розподіл навчальної групи на підгрупи, кожна з яких виконує лише частину загального, як правило, об'ємного завдання.

Диференційовано-групова форма навчання має ту особливість, що як в постійні, так і в тимчасові групи об'єднують учнів з однаковими навчальними можливостями і одним рівнем сформованості учбових умінь і навичок.

До групових форм відносять також **парну роботу** учнів. Діяльністю навчальних груп викладач керує як безпосередньо, так і опосередковано, через своїх помічників - ланкових і бригадирів, яких він призначає. Вказана форма найбільш поширена на заняттях з технології приготування їжі, оскільки забезпечує повну і відповідну оснащення лабораторії зайнятість студентів. До того ж бригадна форма дозволяє запроваджувати принцип всебічного навчання, коли учень може вивчати тему не тільки за підручником та інформацією викладача, а й використовувати досвід інших учнів, з якими він працює в бригаді.

Індивідуальне навчання учнів не передбачає їх безпосереднього контакту з іншими учнями. За своєю сутністю воно є самостійним виконанням однакових для всієї групи завдань. Проте, якщо учень виконує самостійне завдання, розроблене викладачем з урахуванням індивідуальних навчальних можливостей, то таку організаційну форму навчання називають **індивідуалізованою**. З цією метою застосовують спеціально розроблені картки. Якщо викладач приділяє увагу декільком учням на занятті, у час, коли інші працюють самостійно, таку форму навчання називають **індивідуально-груповою**.

Розглянуті організаційні форми навчання застосовуються як самостійні і як елемент лабораторно-практичних, семінарських та інших занять.

Особливості колективної роботи учнів.

Колективна робота виникає на базі диференційованої групової роботи. При цьому вона набуває наступних ознак:

– група усвідомлює колективну відповідальність за поставлене викладачем завдання і отримує за його виконання відповідну спільну оцінку;

– організація виконання завдання здійснюється навчальною групою і окремими підгрупами під керівництвом викладача;

– розподіл праці враховує інтереси і здібності кожного учня і дозволяє кожному краще проявити себе у спільній діяльності;

– наявний взаємний контроль і відповідальність кожного учня (студента) перед групою.

Колективна робота, крім навчального, має ще й стимулюючий ефект: дозволяє виділитися студентам, що зробили один тип робіт швидше або якісніше, ніж інші. Це стимулює решту працювати більш продуктивно.

Приблизна структура практичного заняття зі спеціальних дисциплін за профілем підготовки.

1. Організаційна частина.
2. Повідомлення теми та мети заняття.
3. Актуалізація опорних знань та контроль вихідного рівня знань учнів (студентів).
4. Мотивація навчальної діяльності.
5. Формування вмінь та навичок студентів (або закріплення вмінь та навичок, або перевірка вмінь та навичок)

Зміст основної частини заняття (перелік практичних завдань):

- 5.1.
- 5.2.
- 5.3.
6. Поточний контроль виконання роботи.
7. Узагальнення та систематизація вмінь і навичок.
8. Підведення підсумків заняття.
9. Видача завдання для самостійної роботи.

Приклади формулювання навчальної мети практичного заняття:

- сформувати навички техніки виконання;
- навчити новому способу дії;
- оволодіти навичками;
- відпрацювати навички, прийоми;
- сформувати професійні уміння;
- засвоїти уміння самостійно використовувати знання, навички;
- сформувати чітке уявлення про послідовність;
- закріпити відомі способи дій;
- залучити до творчої діяльності.

Організація лабораторних робіт.

Ще одна широко вживана форма організації учбового процесу, як в системі професійної освіти – **лабораторна робота**.

Лабораторна робота – це проведення учнями за завданням викладача дослідів з використанням приладів, застосуванням інструментів, інших технічних пристосувань, тобто це вивчення процесів, явищ за допомогою спеціального устаткування.

Виконання робіт лабораторного практикуму може пов'язуватися з реалізацією різних напрямків виховання учнів. Під час проведення практикуму зі спеціальних дисциплін технологічного циклу можна здійснювати трудове виховання учнів, формувати їх естетичні смаки, пов'язати виконання роботи з актуальними проблемами екології, економіки, іншими проблемами, що виходять у сферу виховання. В процесі організації та виконання робіт практикуму можна вирішувати й завдання розвитку учнів – цілеспрямовано формувати такі властивості особистості, як активність та оригінальність розумової і практичної діяльності; моральні якості: чесність, об'єктивність, відчуття колективізму.

Завдання, які повинен ставити інженер-педагог, плануючи лабораторний практикум:

1. Освітні завдання, пов'язані з формуванням професійних знань.

2. Освітні завдання, пов'язані з формуванням загальнонаукових знань.

3. Завдання, пов'язані з формуванням досвіду практичної діяльності в стандартних ситуаціях.

4. Завдання, пов'язані з формуванням досвіду практичної діяльності в нестандартних ситуаціях, розвитком професійної компетентності учнів.

5. Завдання, пов'язані з формуванням властивостей особистості учнів. Для стимулювання активності кожного учня, необхідно організувати роботу так, щоб кожен учень міг виконати індивідуальне завдання і самостійно відзвітувати за його виконання.

Для формування розумової і практичної самостійності кожного учня (студента), необхідно покласти в основу організації лабораторного практикуму частково-пошуковий метод навчання, при якому процес роботи розбивається на

елементарні кроки, підкріплені системою різнорівневих підказок.

6. Завдання, пов'язані з формуванням якостей особистості учнів. Для формування моральних якостей особистості (чесності, об'єктивності) необхідно систематично організовувати самооцінку і взаємну оцінку діяльності учнів в процесі виконання лабораторних робіт.

Для формування творчої уяви можна надавати учням можливість, виходячи з мети роботи, самостійно скласти лабораторну установку, виробити стратегію і тактику дослідження, спостереження, запропонувати і реалізувати способи перевірки правильності отриманих результатів.

8. Завдання, пов'язані з вихованням учнів. Для формування естетичних смаків в учнів необхідно звертати особливу увагу додержання естетичних норм під час проведення досліджень, спостережень, оформленні звітів, додержання порядку на робочому місці.

Приблизна структура лабораторного заняття зі спеціальних дисциплін за профілем підготовки.

1. Організаційна частина.
2. Повідомлення теми і мети заняття.
3. Актуалізація опорних знань та контроль вихідного рівня знань студентів.
4. Мотивація навчальної діяльності.
5. Інструктаж з техніки безпеки.
6. Вступний інструктаж учнів (студентів) щодо виконання лабораторної роботи.
7. Самостійне виконання учнями (студентами) лабораторної роботи.

Зміст основної частини заняття (зміст завдання):

- 7.1.
- 7.2.
- 7.3.
8. Поточний контроль виконання роботи, консультування.
9. Захист звітів.
10. Узагальнення та систематизація знань, умінь і навичок.
11. Підведення підсумків заняття.

12. Видача завдання для самостійної роботи.
13. Прибирання робочих місць.

Приклади формулювання навчальної мети лабораторного заняття.

- експериментально підтвердити теоретичні положення;
- набути навички роботи з лабораторним обладнанням, приладами;
- оволодіти методикою експериментальних досліджень.

Запитання для самоперевірки за темою №8

1. Визначіть призначення, мету та місце практичних занять у процесі вивчення спеціальних дисциплін за профілем підготовки.
2. В чому полягає підготовка інженера-педагога до проведення практичного заняття зі спеціальних дисциплін за профілем підготовки?
3. Розкрийте порядок проведення практичного заняття в залежності від його виду.
4. В чому полягають, на вашу думку, особливості практичних занять з вивчення приладів та устаткування харчових виробництв?
5. Розкрийте сутність та функції лабораторного практикуму як виду практичних занять у професійному навчальному закладі харчового профілю.
6. Коли доцільно використовувати індивідуальну форму навчання і чому?
7. Коли необхідно використовувати бригадну форму навчання і чому?

Література до теми 8.

1. Коваленко Е.Э. Методика профессионального обучения: Учебник для инженеров-педагогов, преподавателей спецдисциплин системы профессионально-технического и высшего образования – Х.: ЧП „Штрих”, 2003. – 480с.

2. Никифоров В. И. Основы и содержание подготовки инженера-преподавателя к занятиям: Учеб. Пособие. – Л.: Изд-во Ленингр.ун-та, 1987. – 144 с.

3. Фіцула М.М. Педагогіка вищої школи: Навч.посіб. – К., 2006 – 352 с.

Практична частина **Практична робота № 5.**

Методика організації і проведення лабораторного заняття з дисципліни «Обладнання та технологія кулінарного виробництва»

Мета роботи: ознайомитися з процесом підготовка лабораторного заняття з дисципліни «Обладнання та технологія кулінарного виробництва» (план лабораторних занять з курсу наведено нижче) в умовах ПНЗ; набути практичних навичок з організації та проведення лабораторно-практичного заняття.

Зміст і послідовність виконання роботи

1. Згідно отриманого від викладача індивідуального завдання (див. план лабораторних занять з курсу: «Обладнання та технологія кулінарного виробництва»), визначити перелік заходів, які інженер-педагог повинен самостійно виконати перед проведенням лабораторно-практичного заняття (визначити зміст заняття, скласти його план-конспект, визначити перелік необхідного устаткування, інструментів і матеріалів, перевірити його справність, підготувати робочі місця учнів, тощо).

У зміст плану-конспекту лабораторно-практичного заняття необхідно включити основні питання:

- а) організаційний момент;
- б) контроль знань учнів з досліджуваної теми;
- в) вступний інструктаж;
- г) зміст виконуваних учнями практичних робіт;
- д) поточний інструктаж;
- е) перевірка звітів, контроль знань;
- ж) заключний інструктаж.

У зміст вступного інструктажу необхідно включити наступні основні питання:

- а) тему та мету заняття;

б) пояснення характеру і призначення роботи, яку потрібно виконати на занятті, порядку виконання самостійної роботи учнями;

в) ознайомлення учнів із методичними матеріалами, формою звіту заняття;

г) ознайомлення учнів із матеріалами, інструментами, приладами, пристосуваннями, які будуть застосовуватися на занятті;

д) пояснення і показ прийомів, способів і послідовності виконання роботи; пояснення і показ способів самоконтролю, правильності виконання прийомів і якості роботи;

е) розгляд типових помилок, способів їх попередження та усунення;

ж) пояснення і показ способів раціональної організації робочих місць при виконанні завдань;

з) правила техніки безпеки праці учнів;

и) закріплення і перевірка засвоєння учнями матеріалу вступного інструктажу; додаткові повторні пояснення і показ прийомів і способів роботи;

к) видача завдань і розподіл учнів по робочих місцях.

За результатами виконаного скласти письмовий звіт.

ПЛАН

лабораторних занять з курсу: «Обладнання та технологія кулінарного виробництва»

1. Змістовний модуль.

Тема: «Технологічні процеси приготування їжі».

Лабораторна робота № 1.

Тема: «Вивчення столового посуду, столових приборів, білизни».

Мета роботи: ознайомитися з класифікацією столових приборів, посуду і білизни, їх характеристикою і правилами вибору: набути практичні навички у виборі столових приборів, посуду і білизни для подачі їх до столу.

Зміст звіту:

1. Найменування і мета роботи.

2. Зміст індивідуального завдання.
3. Зробити схему класифікації столових приборів, посуду і білизни за основними ознаками.
4. Скласти таблицю характеристики столових приборів, посуду і білизни згідно завдання.

Лабораторна робота № 2.

Тема: «Естетика сервірування столу».

Мета роботи: ознайомитися із значенням естетики сервірування столу; ознайомитися з естетичними вимогами до сервірування столу; набути практичні навички з сервірування столу в залежності від виду вживання їжі або застілля, асортименту страв і напоїв, кількості персон.

Зміст звіту:

1. Найменування і мета роботи.
2. Зміст індивідуального завдання.
3. Зробити таблицю характеристики естетичних вимог до сервірування столу.
4. Зробити сервіровки столу згідно завдання.

Лабораторна робота № 3.

Тема: «Вивчення універсальних приводів».

Мета роботи: ознайомитися із призначенням, класифікацією і конструкцією універсальних .

Зміст звіту:

1. Найменування і мета роботи.
2. Скласти таблицю основних відомостей про універсальні приводи.
3. Виконати кінематичну схему універсального приводу.
4. Визначити передаточного числа редуктора універсального приводу і швидкість обертання його приводного валу

Лабораторна робота № 4.

Тема: «Вивчення конструкції побутових холодильників».

Мета роботи: ознайомитися із призначенням, класифікацією і конструкцією побутових холодильників; набути

навики експлуатації побутових холодильників; набути навички в визначенні робочого часу побутових холодильників.

Зміст звіту:

1. Найменування і мета роботи.
2. Виконати принципові схеми будови побутових холодильників.
3. Розробити правила зберігання харчових продуктів у побутових холодильниках.
4. Визначити робочий час побутових холодильників.

2. Змістовний модуль.

Тема: «Технологічні процеси приготування страв».

Лабораторна робота № 5.

Тема: «Вивчення конструкції машин і механізмів для нарізування овочів».

Мета роботи: ознайомитися із призначенням, класифікацією і конструкцією машин і механізмів для нарізування овочів; набути навички в визначенні продуктивності машин і механізмів для нарізування овочів.

Зміст звіту:

1. Найменування і мета роботи.
2. Скласти таблицю технічної характеристики машин і механізмів для нарізування овочів.
3. Виконати кінематичну схему машин і механізмів для нарізування овочів.
4. Визначити теоретичну та дійсну продуктивність машин і механізмів для нарізування овочів.

Лабораторна робота № 6.

Тема: «Вивчення конструкції машин і механізмів для збивання тіста та крему».

Мета роботи: ознайомитися із призначенням, класифікацією і конструкцією машин і механізмів для збивання тіста та крему; набути навички в визначенні продуктивності машин і механізмів для збивання тіста та крему.

Зміст звіту:

1. Найменування і мета роботи.

2. Скласти таблицю технічної характеристики машин і механізмів для збивання тіста та крему.

3. Виконати кінематичну схеми машин і механізмів для збивання тіста та крему.

4. Визначити теоретичну та дійсну продуктивність машин і механізмів для збивання тіста та крему.

Лабораторна робота № 7.

Тема: «Вивчення конструкції машин для нарізування хлібу та гастрономічних продуктів».

Мета роботи: ознайомитися із призначенням, класифікацією і конструкцією машин для нарізування хлібу та гастрономічних продуктів.

Зміст звіту:

1. Найменування і мета роботи.

2. Скласти таблицю технічної характеристики машин для нарізування хлібу та гастрономічних продуктів.

3. Виконати кінематичну схеми машин для нарізування хлібу та гастрономічних продуктів.

4. Визначити теоретичну та дійсну продуктивність машин для нарізування хлібу та гастрономічних продуктів.

ПЛАН

лабораторних занять з курсу: «Основи харчових технологій»

1. Змістовний модуль.

Тема: «Основні поняття про їжу і раціональне харчування людини.»

Лабораторна робота № 1.

Тема: «Розрахунок енергетичної цінності харчових продуктів».

Мета роботи: ознайомитися з енергетичною цінністю харчових продуктів; набути практичні навички у визначенні енергетичної цінності харчових продуктів.

Зміст звіту:

1. Найменування і мета роботи.

2. Зміст індивідуального завдання.

3. Зробити схему класифікації харчових продуктів.
4. Скласти таблицю з визначення енергетичної цінності харчових продуктів.

Лабораторна робота № 2.

Тема: «Розробка індивідуальної добової потреби людини в харчових речовинах».

Мета роботи: ознайомитися з добовою потребою в харчових речовинах; набути практичні навички у визначенні добової потреби у харчових речовинах.

Зміст звіту:

1. Найменування і мета роботи.
2. Зміст індивідуального завдання.
3. Визначити індивідуальну масу тіла.
4. Скласти таблицю визначення добової потреби в харчових речовинах.

Лабораторна робота № 3.

Тема: «Розробка меню денного раціону харчування».

Мета роботи: ознайомитися з меню денного раціону харчування, розміщенням страв у меню, нормою подачі страв до столу; набути практичні навички з розробки меню денного раціону харчування.

Зміст звіту:

1. Найменування і мета роботи.
2. Зміст індивідуального завдання.
3. Зробити схему класифікації страв.
4. Скласти таблицю з розробки меню денного раціону харчування

2. Змістовний модуль.

Тема: «Технологічні процеси первинної обробки харчових продуктів».

Лабораторна робота № 4.

Тема: «Розробка технологічного процесу обробки овочів».

Мета роботи: ознайомитися з технологічним процесом обробки овочів; набути практичні навички виконання

технологічного процесу обробки овочів, форм їх нарізування у залежності від кулінарного використання.

Зміст звіту:

1. Найменування і мета роботи.
2. Зміст індивідуального завдання.
3. Зробити схему класифікації овочів.
4. Розробити технологічний процес обробки овочів відповідно до індивідуального завдання
5. Скласти таблицю форм нарізування овочів у залежності від їх кулінарного використання.
6. Виконати первинну обробку овочів у залежності від кулінарного використання.

Лабораторна робота № 5.

Тема: «Розробка технологічного процесу обробки риби».

Мета роботи: ознайомитися з технологічним процесом обробки риби; набути практичні навички виконання технологічного процесу обробки риби та приготування напівфабрикатів у залежності від їх кулінарного використання.

Зміст звіту:

1. Найменування і мета роботи.
2. Зміст індивідуального завдання.
3. Зробити схему класифікації риби.
4. Розробити технологічний процес обробки риби відповідно до індивідуального завдання
5. Виконати первинну обробку риби, способи її розділення та приготування напівфабрикатів у залежності від їх кулінарного використання.

Лабораторна робота № 6.

Тема: «Розробка технологічного процесу обробки м'яса».

Мета роботи: ознайомитися з технологічним процесом обробки м'яса; набути практичні навички виконання технологічного процесу обробки м'яса та приготування напівфабрикатів у залежності від їх кулінарного використання.

Зміст звіту:

1. Найменування і мета роботи.
2. Зміст індивідуального завдання.

3. Зробити схему класифікації м'яса.

4. Розробити технологічний процес обробки м'яса відповідно до індивідуального завдання.

5. Виконати первинну обробку м'яса та приготування напівфабрикатів у залежності від їх кулінарного використання.

Лабораторна робота № 7.

Тема: «Розробка технологічного процесу обробки птиці».

Мета роботи: ознайомитися з технологічним процесом обробки птиці; набути практичні навички виконання технологічного процесу обробки птиці та приготування напівфабрикатів у залежності від їх кулінарного використання.

Зміст звіту:

1. Найменування і мета роботи.
2. Зміст індивідуального завдання.
3. Зробити схему класифікації птиці.
4. Розробити технологічний процес обробки птиці відповідно до індивідуального завдання.
5. Виконати первинну обробку птиці та приготування напівфабрикатів у залежності від їх кулінарного використання.

Практична робота № 5

Методика організації і проведення заняття з виробничого навчання

Мета роботи: ознайомитися з процесом підготовки заняття виробничого навчання з технології приготування їжі; набути практичні навички з організації і проведення заняття.

Зміст і послідовність виконання роботи.

1. Згідно з отриманим від викладача індивідуальним заданням, використовуючи програму заняття, виявити перелік заходів, які інженер-педагог повинен самостійно виконати перед проведенням заняття;

2. Розробити план-конспект заняття, який включає питання:

- а) організаційний момент;
- б) контроль знань з техніки безпеки, з вивченого матеріалу;
- в) вступний інструктаж (в індивідуальній формі,

розділений на декілька етапів);

- г) зміст виконуваних учнями практичних завдань;
- д) поточний інструктаж;
- е) контроль засвоєння матеріалу заняття;
- к) заключний інструктаж.

Завдання для самостійної роботи.

Завдання 8.1.

Користуючись наведеною приблизною структурою практичного заняття зі спеціальних дисциплін за профілем підготовки, прикладами формулювання навчальної мети практичного заняття, розробити структуру практичного заняття з дисципліни технологічного циклу (за вибором студента).

Методична розробка практичного заняття (приклад).

План-конспект уроку виробничого навчання за професією «Кухар»

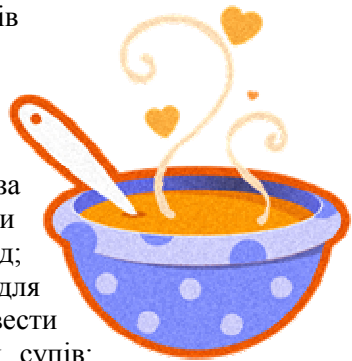
Тема уроку: Приготування супів

Мета уроку:

– **Навчальна мета:** учні повинні навчитися правильно та послідовно: робити перерахунок сировини на задану кількість порцій за Збірником рецептур; підбирати інвентар, інструмент, посуд; організувати робоче місце для приготування перших страв; вести технологічний процес приготування супів; підбирати посуд для відпуску перших страв; робити бракераж готових страв; відпускати готові страви, дотримуючись температури відпуску та правил подачі.

– **Виховна мета:** виховувати у учнів почуття відповідальності за якість виконаної роботи .

– **Розвиваюча мета:** розвинути в учнів загально трудові вміння (вміння планувати, оцінювати результати виконаних дій, регулювати та контролювати свої дії), волю та самостійність



(вміння орієнтуватися в виробничих ситуаціях, вміння володіти собою - витримка).

Комплексно-методичне забезпечення уроку:

Журнал виробничого навчання, плани проведення Вступного, Поточного, Заключного інструктажів; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. - М.: "Экономика", 1982.; пакет індивідуальних завдань: перелік страв і робіт (додаток 1), картки з технічних вимог безпеки праці (додаток 17), картки з санітарії та особистої гігієни кухаря (додаток 18), інструктивно-технологічні картки (додаток 9), технологічні схеми (додаток 3, 4), картки-завдання для поточного інструктажу (додаток 19), картки-завдання для прийняття заліку (додаток 20), таблиця типових помилок та шляхів їх попередження (додаток 16).

Натуральні зразки: овочі, нарізані різними формами, зразки зварених галушок, зразки зварених гарнірів.

Інструмент: ножі кухарської трійки, кухарська виделка.

Інвентар: шумівка, дошки промаркіровані, розливна ложка, друшляк, сито, копистка дерев'яна.

Посуд для відпуску: глибока столова тарілка, мілка столова тарілка, піріжкова тарілка, супова миска, глиняний горщик, бульйонна чашка, соусник.

Міжпредметні зв'язки:

1. Технологія приготування їжі та організація виробництва. "Приготування супів".

2. Санітарія та гігієна. "Санітарія та гігієна праці на виробництві".

3. Облік та калькуляція. "Збірник рецептур, порядок користування".

4. Організація обслуговування і сервіс. "Види столового посуду".

5. Устаткування підприємств харчування. "Електричні плити".

Хід проведення уроку

I. Організаційно-вступна частина

Взаємне вітання.

Перевіряю:

- наявність учнів згідно списку, з'ясовую причини відсутності;

- зовнішній вигляд учнів, стан санітарного одягу;
- наявність навчальної документації (щоденників, карток-завдань, інструктивно-технологічних карток, технологічних схем, карток з техніки безпеки та санітарних норм і правил).

II. Повідомлення теми, мети уроку (назва теми записується на дошці).

Видаю учням пакет індивідуальних завдань та ознайомлюю їх з переліком страв і робіт, які повинні виконати учні під час уроку виробничого навчання (Додаток 1).

III. Мотивація.

Супи мають велике значення у харчуванні людини, вони: збуджують апетит, підвищують секрецію залоз органів травлення; збагачують організм людини вітамінами і мінеральними речовинами; поповнюють організм рідиною; можуть мати низьку і високу калорійність, використовуватись у дієтичному харчуванні; являються обов'язковою часткою повноцінного обіду; мають широкий асортимент; традиційні для української кухні.

IV. Актуалізація.

Актуалізація дозволяє перевірити якість засвоєння теоретичного матеріалу учнями.

Спираючись на сформований досвід отриманий на попередніх уроках, учням можна запропонувати наступні питання:

1. Значення перших страв у харчуванні?
2. За якими ознаками класифікуються перші страви?
3. Що може бути рідкою основою супів?
4. Від чого залежить форма нарізання продуктів для перших страв?
5. Чому підготовлені продукти кладуть в киплячий бульйон або відвар в певній послідовності?
6. Який столовий посуд використовують для відпуску перших страв?
7. Які фактори впливають на якість приготовленої першої страви?
8. Які готові страви настоюють, а які ні?
9. Чому в деякі перші страви додають подрібнену зелень?
10. Яка температура відпуску гарячих і холодних страв?

V. Перелік робіт, які пояснює майстер виробничого навчання під час Вступного інструктажу:

Пояснення переліку та характеру робіт, пов'язаних з відпрацюванням навичок, необхідно підкріпити конкретними інструктивно-технологічними картками та технологічними схемами на кожен страву з переліку виробничої програми (Додаток 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9).

Складання технологічних карток та схем доцільно залишити на самостійне опрацювання учнями. На вступному інструктажі учні знайомляться з підготовленими зразками (Додаток 8), а потім самостійно складають власний друкований варіант згідно отриманого завдання.

Таким чином робота дисциплінує учнів, сприяє усвідомленню учбової мети та успішному виконанню залікового завдання. Одночасно учнями виконуються розрахунки сировини, виходу напівфабрикатів та готової страви на задану кількість порцій. При цьому враховується сезонність, категорія підприємства та контингент споживачів. Всі розрахунки учнів виконують самостійно, користуючись Збірником рецептур.

Організації роботи кухаря в гарячому цеху.

Приготування гарячих перших страв здійснюється в суповому відділенні гарячого цеху. Робоче місце кухаря забезпечується необхідним обладнанням (електричні або газові плити, котли різної місткості, стаціонарні сковороди)

Порядок організації робочого місця:

Вимити стіл та інструменти гарячою водою.

Сировину викласти в підготовлений посуд, дотримуючись товарного сусідства.

Розробну дошку "ОС" покласти посередині виробничого столу на відстані 3-4 см від краю. Праворуч розташувати необхідні інструменти, ножі (лезом до дошки) на такій же відстані від краю стола. Інші інструменти, посуд, інвентар, які в даний час не використовують, покласти на полицю столу або в ящик. На виробничому столі розташувати гірку для спецій на відстані витягнутої руки.

VIII. Технічні вимоги безпеки праці.

Одним з найважливіших питань уроків виробничого навчання є навчити учнів техніці безпечних прийомів роботи,

дотримання правил техніки безпеки. Тому необхідно не просто перелічити правила техніки безпеки, яких мають дотримуватися учні під час виконання робіт, але й переконати учнів, що саме такий, а не інший спосіб виконання робіт є безпечним. Зробити пояснення цих питань яскравими, щоб запам'яталися. Наприклад, можна використовувати плакати, малюнки.

Майстер виробничого навчання зупиняється на технічних вимогах безпеки праці при роботі учнів в суповому відділенні гарячого цеху.

Перед виходом на практику учням слід нагадати про відповідальність за збереження свого здоров'я та працездатності. Важливою складовою частиною вступного інструктажу є нагадування основних правил техніки безпеки, виробничої санітарії та гігієни, пожежної безпеки в розрізі умов роботи підприємства. (Додаток 14). Необхідно зафіксувати інструктаж з техніки безпеки у вигляді протоколу з підписами всіх учнів.

IX. Санітарія гігієна, особиста гігієна при роботі в гарячому цеху супового відділення.

Звертаю увагу учнів на правила санітарії та особистої гігієни кухаря.

Перелічую ці правила й проводжу коротке опитування учнів, акцентуючи увагу на важливих моментах (Додаток 15).

Постійно наголошую, що кваліфікованого робітника характеризує висока культура праці. Культура праці - поняття містке та багатогранне. Це і технологічне дисципліна, і виробнича естетика, і грамотне використання учбово-технологічної документації, і бережливе відношення до устаткування, сировини, електроенергії, і раціональна організація праці, і висока самодисципліна.

Найважливіший показник високої культури праці - вміння планувати свою трудову діяльність. Ця якість формується на протязі всього періоду навчання.

X. Ознайомлення учнів з пакетом індивідуальних завдань.

Впевнившись, що головна мета інструктажу виконана, переходжу до наступного етапу, а саме: до розбору пакету індивідуальних завдань, до складу якого входить теоретичне та практичне завдання. До пакету індивідуальних завдань входить:

- картка з технічних вимог безпеки праці;
- картка з санітарії та особистої гігієни;
- зразок складання технологічної картки;
- картка завдання для Поточного інструктажу (Додаток

16);

Робота над завданням передбачає всі етапи, які розглядалися на Вступному інструктажі, а саме:

- за складання інструктивно-технологічної картки на певну страву за встановленим зразком;
- за розрахунок сировини на задану кількість порцій з урахуванням категорії, виду підприємства, сезону;
- складання технологічної схеми приготування;
- приготування страви;
- організація відпуску, бракераж готової страви.

Природно, що учні будуть цікавитися оцінюванням своїх робіт. Тому їм корисно заздалегідь ознайомитися з критеріями оцінювання знань, навичок та прийомів по виробничому навчанню (Додаток 17).

XI. Відповідаю на незрозумілі питання, підводжу підсумки вступного інструктажу.

До роботи учні приступають лише після того, як більшість вихованців зможуть успішно почати її. Якщо ж більшість учнів не може відтворити показані прийоми або допускають помилки, то показ повторюється, доки всі учні не засвоять потрібних прийомів.

Поточний інструктаж.

Поточне інструктування учнів проводжу індивідуально у формі цільових обходів робочих місць учнів. Цільові обходи проводиться з метою перевірки організації робочого місця, правильності виконання прийомів, користування технологічною документацією, дотримання правил техніки безпеки, санітарії гігієни, особистої гігієни.

Дії учнів	Дії майстра
1. Учні підбирають інвентар, інструмент, посуд для організації робочих місць для приготування перших страв. Підбирають	Майстер контролює дії учнів, допомагаючи та виправляючи допущені помилки. Доцільно навідними питаннями підвести

сировину згідно карток-завдань.	учня до виправлення помилки самостійно.
2. Учні організують робочі місця для приготування супів	Майстер допомагає учням в організації робочих місць
3. Учні готують і страви, повторюючи прийоми продемонстровані майстром, дотримуючись послідовності операцій ведення технологічного процесу. Виконують правила техніки безпеки, санітарні вимоги, правила особистої гігієни	Майстер демонструє прийоми нарізання овочів, послідовність закладки продуктів, робить акценти на окремих технологічних операціях. Звертає увагу на типові помилки, шляхи їх попередження та виправлення. Доводить учням, демонструючи безпечні прийоми праці, що саме їх доцільно використовувати. Наприклад, правильне положення ножа та пальців при шаткуванні зелені; відкривання кришки "на себе"; використання рушника при роботі з гарячим на плитним посудом; дотримання особистої гігієни. Наголошує на культурі праці, яка складається з багатьох елементів (організація робочого місця, дотримання технологічного процесу, використання технологічної документації, збереження електроенергії, води тощо).
4. Учні доводять до смаку приготовлені страви	Майстер допомагає учням доводити перші страви до смаку, зупиняючись на особливостях кожної страви. Наприклад: борщі повинні мати кисло-солодкий смак та малиновий колір; солянки мають гострий смак та оранжевий колір; супи-пюре мають ніжний смак і однорідну консистенцію.
5. Учні підбирають посуд для відпуску перших страв. Відпускають перші страви, дотримуючись температури відпуску, норм виходу та правил	Майстер разом з учнями підбирає посуд для відпуску I страв. Для борщів – глибокі столові тарілки; для солянок – супові миски; бульйонів – бульйонні чашки та

подачі.	піріжкові тарілки. Нагадує температуру подачі, норми виходу та правила відпуску.
---------	--

Заключний інструктаж.

I. Підводжу підсумки проведеного заняття. Повідомляю, що мета уроку досягнута, що учні навчилися підбирати інвентар, інструмент, посуд, навчилися організувати робочі місця для приготування перших страв. Але при цьому був допущений ряд помилок як:

- намагання використати наплитний посуд з маркіровкою інших цехів;
- використання посуду невідповідної місткості.

Також були допущені помилки в процесі нарізання овочів для борщів (не дотримання розмірів).

Наголошую, що у деяких учнів повільна техніка шаткування капусти, зелені. А деяким учням необхідно закріпити навички по замісу прісного тіста для приготування галушок і т. ін.

Відмічаю позитивні моменти, називаю кращих учнів.

II. Виставлення оцінок.

Тут треба зауважити недопустимість виставлення оцінок з метою покарання, зниження оцінки за успішність з урахуванням поведінки, а також заохочення вищою оцінкою без урахування фактичного рівня набутих навичок і умінь.

Оцінка за урок виробничого навчання "Приготування перших страв" виставляється за такими показниками:

- своєчасна явка на робоче місце;
- наявність повного комплекту спецодягу;
- наявність учнівської документації (щоденників, пакету індивідуальних завдань з виконанням);
- правильність у підборі інвентарю, інструменту, посуду для приготування перших страв;
- правильність в організації робочих місць;
- якість теоретичних знань;
- правильне ведення окремих операцій та в цілому технологічного процесу;
- дотримання правил техніки безпеки;

- дотримання вимог санітарії та гігієни, особистої гігієни;
- культура спілкування в колективі;
- дотримання норм часу на приготування перших страв;
- смакові якості готових страв;
- правильність порціонування перших страв;
- дотримання температури відпуску та правил подачі.

Домашнє завдання учнів.

Даю завдання всім учням групи : розробити технологічні схеми приготування "Страв з овочів". Це буде самостійна робота учнів в підготовці до наступної теми.

Далі даю завдання учням, які потребують удосконалення певних навичок та певних операцій:

- удосконалити навички по нарізанню локшини домашньої;
- удосконалити навички по порціонуванню галушок із заварного тіста;
- удосконалити навички по шаткуванню зелені для перших страв

Заключне слово.

Додаток А

Перелік страв і робіт, які повинні виконувати учні

1. Організація робочого місця для приготування борщів. Підбір інвентарю, інструменту, посуду. Технічні вимоги безпеки праці. Робота зі Збірником рецептур з перерахунку сировини для борщів. Приготування борщів української кухні: борщу київського, борщу чернігівського, борщу з чорносливом та грибами. Підбір посуду, правила відпуску.

2. Організація робочого місця для приготування солянок, різних супів та бульйонів з різними гарнірами. Підбір інвентарю, інструменту, посуду. Технічні вимоги безпеки праці. Робота зі Збірником рецептур з перерахунку сировини. Приготування солянок: солянки домашньої, юшки грибної з галушками, ухи рибацької, супу картопляного з м'ясними фрикадельками. Підбір посуду, відпуск.

3. Організація робочого місця для приготування супів-пюре та холодних супів. Підбір інвентарю, інструменту, посуду.

Технічні вимоги безпеки праці. Робота зі Збірником рецептур з перерахунку сировини. Приготування супів-пюре: з картоплі, різних овочів, птиці. Приготування холодних супів: окрошка м'ясна, овочева, борщ холодний. Правила відпуску.

Закріплення навичок з теми.

Додаток Б

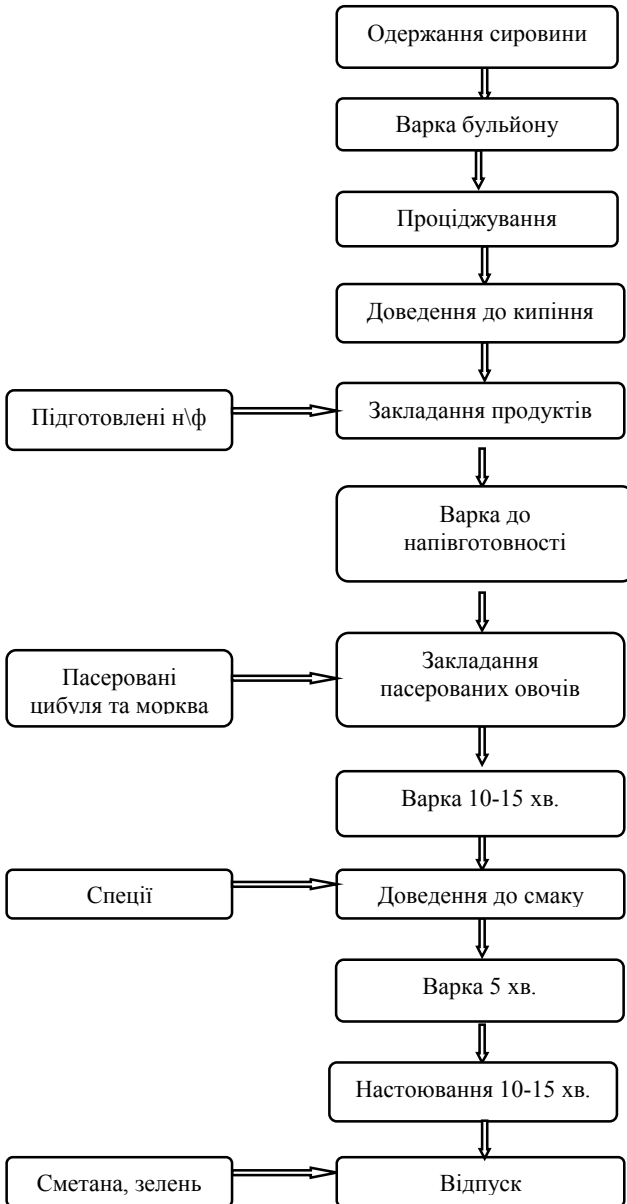
Таблиця приготування бульйонів

Назва	Сировина	Технологія приготування	Тривалість	Вимоги якості
Кістковий бульйон	Обсмажені кістки. Підпечені овочі (морква, цибуля, білі коріння)	Кістки обсмажують, заливають холодною водою, доводять до кипіння, знімають піну і варять при слабому кипінні. При варінні жир і піну періодично знімають. В бульйон кладуть коріння і варять.	2,5 год. 0,5 год.	Бульйон прозорий без клаптів і салистого смаку.
М'ясо-кістковий бульйон	Кістки М'ясо Підпечені овочі (морква,	Кістки обжарюють, заливають холодною водою, доводять до кипіння, знімають піну і варять при	1 год. 1,5 год. 0,5 год.	Бульйон прозорий без клаптів піни, салистого смаку, з яскраво вираженим ароматом.

	цибуля, білі коріння)	слабкому кипінні. В бульйон кладуть шматки м'яса вагою 1,5-2 кг, доводять до кипіння і варять при слабкому кипінні. При варінні жир і піну періодично знімають. В бульйон кладуть овочі і варять.		
Рибний бульйон	Дрібна риба або харчові рибні відходи, або шматки риби, овочі (морква, цибуля)	Рибу заливають холодною водою, доводять до кипіння, знімають піну і варять. Готовий бульйон проціджують. М'якоть і хрящі подрібнюють і кип'ятять.	50-60 хв. 1-1,5 год. 30 хв.	Бульйон прозорий має яскравий смак і аромат риби.
Бульйон з домашньої птиці	Кістки с/г птиці або потрухи, або тушки, підпечені овочі (морква, цибуля)	Подрібнені кістки або зачищені потрухи, або заправлені тушки птиці заливають холодною водою,	1,5 год. 0,5 год.	Бульйон прозорий має ніжний смак і аромат птиці.

		доводять до кипіння, знімають піну і варять. В бульйон кладуть овочі і варять.		
Грибний відвар	Гриби сушені	Гриби заливають холодною водою і відмочують. Промивають, заливають холодною водою (7 л на 1 кг), настоюють. Гриби виймають, рідину проціджують, потім кладуть у рідину і варять. Варені гриби виймають, промивають і подрібнюють. Відвар проціджують.	10-15 хв. 3-4 год. 1-5 год.	Бульйон має коричневий колір, яскраво виражений смак і запах грибів

Технологічна схема приготування заправних супів



Додаток Г

Технологічна схема приготування холодних супів



Інструкційна картка приготування заправних супів

№ з/п	Операція	Технологія приготування	Інструмент, інвентар
1.	Приготування рідкої частини	Готовий бульйон чи відвар проціджують і доводять до кипіння	Каструля, цідилка, черпак
2.	Закладання продуктів	Підготовлені продукти кладуть у киплячий бульйон в певній послідовності залежно від тривалості варіння	Каструля, шумівка
3.	Пасерування	Пасерованими овочами заправляють перші страви за 10-15 хв. до готовності, а пасерованим борошном за 5-10 хв.	Сковорода, лопатка, шумівка, каструля
4.	Варіння	Заправні перші страви варять при слабкому кипінні	Каструля, ложка
5.	Заправлення спеціями	Спеції (лавровий лист, перець) та сіль кладуть у перші страви за 5 - 7 хв. до готовності	Каструля, ложка
6.	Настоювання	Заправні перші страви залишають на 10-15 хв. на краю плити для настоювання	Каструля
7.	Відпуск	Подають перші заправні страви в підігрітій столовій глибокій тарілці. Додають сметану і посипають подрібненою зеленню. Відпускають вагою 500, 400, 300, 250 г.	Розливні ложки

Вимоги до якості: Продукти мають відповідну форму нарізання. Колір Притаманний страві. Смак кисло – солодкий, у міру солоний. Овочі в міру міксовані. Відпускають заправні супи з зеленню та сметаною.

Додаток Ж

Інструкційна картка приготування прозорих супів

№ з/п	Операція	Технологія приготування	Інструмент, інвентар
1.	Варіння	Прозорі бульйони готують з м'яса, кісток (крім хребта), птиці та риби за загальними правилами	Каструля, ложка, шумівка
2.	Приготування відтяжки	1 спосіб: М'якоть нежирної яловичини (гомілка, шийна частина) подрібнюють через м'ясорубку, заливають холодною водою і настоюють 1-2 год. на холоді, В суміш додають сіль, збиті білки. 2 спосіб: Очищену моркву натирають, додають збиті яєчні білки.	М'ясорубка, лоток, лопатка Терка, лоток, лопатка
3.	Прояснюванн я	1 спосіб: В бульйон додають відтяжку. Доводять до кипіння, варять при слабому кипінні 1-1,5 год. Коли м'ясо опуститься на дно каструлі, бульйон проціджують і доводять до кипіння.	Цідилка, каструля, шумівка Цідилка, каструля, шумівка

		2 спосіб: В охолоджений бульйон кладуть відтяжку, доводять до кипіння і варять 20 хв. на слабому вогні, бульйон настоюють 30 хв., проціджують і кип'ятять.	
4.	Відпуск	Відпускають прозорий бульйон в підігретій чашці. Додатково подають гарнір або борошняні вироби.	Розливна ложка, щипці

Вимоги до якості: Бульйон прозорий, колір м'ясного бульйону жовтий з коричневим відтінком, курячого - золотисто-жовтий, рибного - світло-янтарний або з зеленуватим відтінком. Смак в міру солоний, з яскраво вираженим ароматом того продукту, з якого його приготували. Поверхня без часточок жиру. Продукти, які входять до складу гарніру, зберегли форму, консистенцію м'яса, колір овочів натуральний.

Додаток 3

Інструкційна картка приготування холодних супів

№ з/п	Операція	Технологія приготування	Інструмент, інвентар
1.	Приготування рідкої частини	Холодні супи готують на хлібному квасі, овочевих відварах, сироватці, кислому молоці	Лоток, ложка
2.	Приготування продуктів	Овочі та інші продукти попередньо відварюють, охолоджують та нарізають	Ніж, дошка, лоток

3.	З'єднування	Рідку основу з'єднують з нарізаними продуктами. Заправляють сіллю, перцем, сметаною і охолоджують	Ложка, лоток
4.	Відпуск	Подають супи охолодженими в глибокій столовій тарілці. Окремо подають шматочки льоду на розетці.	Розливна ложка, щипці

Вимоги до якості: Овочі, нарізані для холодних супів мають відповідну форму. Форма нарізування овочів зберігається. Круто зварені яйця посічені або нарізані на часточки. Смак в міру солоний, кисло-солодкий, з ароматом свіжої зелені (кропу, петрушки) і присмаком буряків. Колір темно-коричневий або біло-рожевий.

Додаток К

Інструктивно-технологічна картка

Назва страви _____

Збірник рецептур страв і кулінарних виробів _____

Назва сировини	На 1000г.		На № страви	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Вихід:				

Додаток Л

Інструктивно-технологічна картка:
Юшка грибна з галушками № 29

Страви Української кухні

Вид. 1951 р.

Назва сировини	1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Бульйон	-	300	-	900
Борошно	40	40	120	120
Гриби сушені	10	10	30	30
Яйця	10	10	30	30
Масло топлене	10	10	30	30
Картопля	150	105	450	315
Морква	20	16	60	54
Цибуля ріпчаста	20	17	60	51
Петрушка	10	7	30	21
Пастернак	10	8	30	24
Лавровий лист	0,2	0,02	15	12
Зелень	5	4	15	12
Сіль	5	4	15	12
Вихід:		500		1500

Технологія приготування: промиті сушені гриби варять до готовності, потім виймають з відвару, тонко шаткують, а грибний відвар відстоюють і проціджують. У киплячий грибний відвар кладуть картоплю, нарізану часточками, варять 10-15 хв., потім додають злегка обсмажені і нарізані соломкою моркву, петрушку, цибулю і пастернак, кладуть лавровий лист, сіль і варять разом до готовності.

Технологія приготування галушок: у просіяне борошно виливають воду, додають яйце, сіль та замішують прісне тісто. Готове тісто розкачують завтовшки в 1 см., нарізують смужками завширшки 2 см. І нарізають формою галушок.

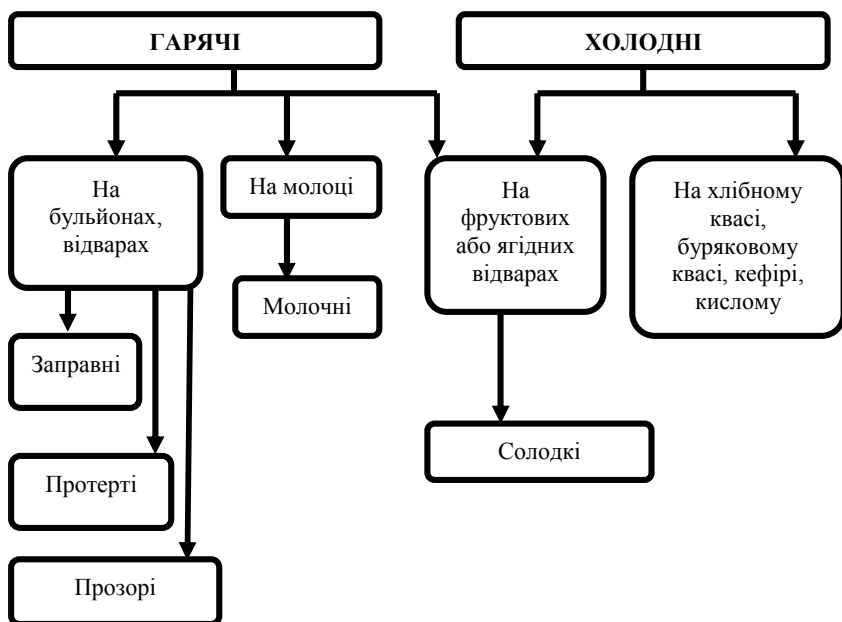
Правила відпуску: подають у тарілці для перших страв посипавши зеленню.

Вимоги до якості: зовнішній вигляд – суп налитий у тарілку, зверху посипаний зеленню, форма нарізки картоплі і галушок збереглася, смак в міру солоний, запах бульйону та пасеровки, консистенція середня, колір бульйону прозорий

Додаток М

Схема класифікації супів

ПЕРШІ СТРАВИ



Форма нарізання продуктів

Назва	Малюнок	Розміри	Страви
Соломка		Довжина 4-5 см, квадратний переріз 0,2 \ 0,2 см	Юшка локшина домашня, борщі з капостою, капусняки
Брусочки		Довжина 3-4 см, квадратний переріз 0,7 \ 0,7 см	Борщі, юшки з макаронними виробами, розсольники
Кубики великі		Висота ребра 2,0-2,5 см.	Юшка картопляна, борщі селянські і полтавські
Кубики дрібні		Висота ребра 0,3-0,5 см.	Юшка картопляна, борщі селянські і полтавські
Часточки		Бульба розрізана на 4 або 6 частин	Борщі, супи картопляні, розсольники
Скибочки (квад- ратики)		Довжина 0,5 см., товщина 0,2 см. Довжина 1-1,5 см., товщина 0,2 см.	Борщі: полтав- ський, флотський, селянський, юшка картопляна

Правила відпуску страв

Назва	Посуд	Темпе- ратура	Строк реалізації	Вихід
<i>Гарячі перші страви</i>				
Заправні супи	Велика столова тарілка. Підставна тарілка	80 - 90°C	до 2 годин	500 г 400 г 300 г 250 г
Прозорі супи	Бульйонна чашка	80 - 90°C	до 2 годин	300 г 400 г
Супи-пюре	Велика столова тарілка. Підставна тарілка	55°C	1 година	300 г 400 г 250 г
<i>Холодні перші страви</i>				
Холодні	Глибока столова тарілка	8- 12°C	1-2 години	500 г 400 г 300 г 250 г

Таблиця типових помилок та шляхи їх попередження

Помилка	Причина	Шляхи попередження та усунення
Бульйон помутнів	Бурне кипіння; не знімали піну та жир	Варити на малому вогні, періодично знімаючи піну та жир
Грудинка бараняча в борщі Київському мас щільну консистенцію	Порушення терміну теплової обробки	Тушувати до готовності 1,5-2 години
Бурякова пасеровка для борщу Чернігівського втратила свій колір	Не своєчасно додали оцет та томатне пюре	Оцет в бурякову пасеровку додають через 30 хвилин від початку пасерування
У борщі з чорносливом та грибами кісточка з чорносливу погано видалається	Порушення терміну теплової обробки чорносливу	Чорнослив варити до розм'якшення
У солянці Домашній огірки мають твердувату консистенцію	Порушення терміну теплової обробки огірків	Огірки припускають 30 хвилин
Солянка м'ясна збірна немає гострого смаку	Не додали розсіл, капарці	Додати прокип'ячений та проціджений розсіл, капарці, лимон
Суп-локшина домашня має мутнуватий вигляд	Локшину варили у бульйоні	Локшину варити окремо в підсоленій воді

Галушки з прісного тіста в юшці Полтавській мають твердувату консистенцію	Порушено послідовність закладення продуктів	Галушки з прісного тіста закладають у юшку разом з картоплею
У супі-пюре з птиці рідка основа від'єдналась від густої	Не додали загусників	В кінці варіння додавати молочний соус
Суп-пюре з різних овочів має сіруватий колір	В процесі протирання використовували інвентар і посуд з алюмінію	Використовувати інвентар з нержавіючої сталі, а посуд емальований

Додаток С

Картка з технічних вимог безпеки праці при роботі в суповому відділенні гарячого цеху

1. Забороняється працювати з механічним та тепловим обладнанням особам, що не пройшли попередньої підготовки та інструктування.
2. Забороняється працювати з несправним електричним обладнанням, яке не має заземлення (занулення), захисних кожухів, подвійного підключення в електромережу та при відсутності гумового килимка.
3. Забороняється мити, чистити та регулювати механічне обладнання під час роботи двигуна.
4. Забороняється застосовувати прийоми, не передбачені технологічним процесом.
5. При транспортуванні сировини слід дотримуватись вагових обмежень. Вагу більше норми треба перевозити на спеціальному возику.

6. Забороняється працювати на слизькій підлозі, у взутті без задників.

7. Забороняється використовувати в роботі несправний інструмент, інвентар, кухонний посуд.

8. При приготуванні напівфабрикатів необхідно ретельно дотримуватись технологічного процесу, щоб уникнути перетину шляхів руху сировини і готової продукції.

9. При роботі в суповому відділенні гарячого цеху слідкувати за справністю електричних плит (поверхня рівна, без тріщин).

10. Наплитні котли не заповнювати до країв (15 см. від краю). Кришку відкривати «на себе».

11. Забороняється користуватись інвентарем та посудом не за призначенням, порушувати маркірування.

12. Слід пам'ятати, що сировина і напівфабрикати мають певні умови та строки зберігання, тому їх потрібно вчасно піддавати тепловій обробці.

Додаток Т

Картка з санітарії та особистої гігієни

1. До роботи в гарячому цеху допускаються особи, що пройшли спеціальний медичний огляд.

2. Санітарний одяг працівника повинен бути чистим, косинки та ковпаки щільно закривати волосся, нігті коротко підстрижені.

3. Забороняється: носити прикраси, годинники; заколювати одяг голками, шпильками; тримати в кишенях гострі та інші сторонні предмети.

4. На руках не повинно бути подряпин, порізів, опіків, нагноювань. При пошкодженні рук (порізи, проколи) слід негайно припинити роботу, обробити рану антисептичним розчином окису водню, закрити стерильною пов'язкою і при необхідності одягнути гумові пальчики.

5. Перед роботою, після відвідування туалету, після прибирання, руки необхідно мити теплою водою з милом, а потім споліскувати 0,2%-ним розчином хлорного ванна, або 0,1%-ним розчином хлораміну.

6. Забороняється виходити в санітарному одязі за межі підприємства харчування, заходити в туалет, приймати на робочому місці їжу, палити цигарки.

7. При приготуванні перших страв слід пам'ятати, що:

– сировина, напівфабрикати і готові страви повинні зберігатися в певних умовах, з дотриманням терміну реалізації:

– при приготуванні супів, напівфабрикатів високого ступеня готовності розфасовані в функціональні ємності зберігаються не більше 6 діб;

– швидкозаморожені н/ф (борщова, супова заправи, заправка для розсольників) розфасовані по 5 - 20 порцій не більше 10 діб при $t = -12...-15\text{ }^{\circ}\text{C}$;

– буряки тушковані для борщу охолоджені до $t = -6 - 8\text{ }^{\circ}\text{C}$ не більше 96 год.; капуста квашена (тушкова для перших страв) 72 год. при $t = +2...+6\text{ }^{\circ}\text{C}$; цибуля, морква пасеровані 48 год. при $t = +2...+6\text{ }^{\circ}\text{C}$;

– гарячі супи слід зберігати на марміті не більше 2 годин, тому що збільшення строку реалізації призводить до погіршення смаку зовнішнього вигляду супу, зниження вітамінної активності;

– м'ясні та рибні продукти, які подають із супами, зберігають на марміті в бульйоні;

– холодні супи і напівфабрикатів для їх приготування зберігають у холодильній камері;

– необхідно ретельно дотримуватися технологічного процесу, щоб уникнути перетину шляхів руху сировини і готової продукції;

– користуватись інвентарем та посудом необхідно тільки за призначенням, не порушуючи маркірування;

– при доведенні страви до смаку, дегустувати її необхідно із спеціального посуду.

Додаток Ф

**КАРТКИ-ЗАВДАННЯ ДЛЯ ПОТОЧНОГО
ІНСТРУКТАЖУ**

Картка № 1

1. Скласти інструктивно-технологічну картку на 3 порції для приготування борщу київського.
2. Підібрати інструмент, інвентар, посуд, організувати робоче місце для приготування і відпуску борщу київського.
3. Приготувати і відпустити страву, дати якісну оцінку.

Картка № 2

1. Скласти інструктивно-технологічну картку на 3 порції для приготування борщу чернігівського.
2. Підібрати інструмент, інвентар, посуд, організувати робоче місце для приготування і відпуску борщу чернігівського.
3. Приготувати і відпустити страву, дати якісну оцінку.

Картка № 3

1. Скласти інструктивно-технологічну картку на 3 порції для приготування борщу з грибами і чорносливом.
2. Підібрати інструмент, інвентар, посуд, організувати робоче місце для приготування і відпуску борщу з грибами і чорносливом.
3. Приготувати і відпустити страву, дати якісну оцінку.

Додаток Ш

Критерії оцінювання

І рівень – початковий. Оцінки 1, 2, 3.

Учень за допомогою майстра виробничого навчання повинен вміти відтворити окремі елементи професійних знань, що необхідні для виконання даної роботи.

Учень з постійною допомогою майстра виробничого навчання виконує лише елементи навчально-виробничого або контрольного завдання. При виконанні роботи учень не вміє самостійно підбирати та обробляти сировину і давати їй якісну оцінку, готувати з неї напівфабрикати, готові страви, визначати проценти втрат при механічній та тепловій кулінарній обробці.

Учень не вміє використовувати Збірник рецептур для перерахунку сировини; не вміє самостійно підібрати інструмент, інвентар, посуд та організувати робоче місце; не володіє прийомами, вміннями та навичками при підготовленні напівфабрикатів та страв; не дотримується норм часу, не економно використовує сировину, електроенергію.

II рівень – достатній. Оцінки 4, 5, 6.

Учень без достатнього розуміння відтворює елементи професійних знань та недостатньо усвідомлено використовує основи, прийоми, технологічні операції, що необхідні для виконання даної роботи. Учень не може пояснити зміст технологічного процесу та прийомів самоконтролю і методів контролю за якістю, за частковою допомогою майстра виробничого навчання виконує навчально-виробничі або контрольні завдання. При виконанні роботи учень підбирає інструмент, інвентар, посуд і організує робоче місце; підбирає та обробляє сировину, дає їй якісну оцінку, готує з неї напівфабрикати та готові страви; визначає проценти втрат при механічній та тепловій обробці.

Потребує допомоги майстра виробничого навчання при приготуванні напівфабрикатів та страв, але дотримується правил безпеки праці та санітарно-гігієнічних норм, економно використовує сировину, воду, але не дотримується норм часу. Слабко орієнтується при визначенні якості напівфабрикатів. Результат роботи відповідає діючим якісним і кількісним показникам достатнього кваліфікаційного рівня.

III рівень – середній. Оцінки 7, 8, 9.

Учень з розумінням відтворює основні професійні знання та правильно використовує основні прийоми і технологічні операції, що необхідні для даної роботи. Достатньо усвідомлено користується Збірником рецептур, вірно робить перерахунок сировини на задану кількість порцій, складає інструктивно-технологічну картку. Організовує робоче місце, самостійно підбирає посуд, інструмент, інвентар.

Планує виробничі дії та виконує навчально-виробничі або контрольні завдання, додержуючись правильності ведення

технологічного процесу при цьому усвідомлено користується технологічною документацією. Застосовує основні прийоми і навички при консультації майстра виробничого навчання. При виконанні роботи припускається несуттєвих помилок, які може виправити при вказівці майстра виробничого навчання.

При веденні технологічного процесу дотримується правил безпеки праці. Економно використовує воду, електроенергію. Дотримується санітарно-гігієнічних норм, особистої гігієни. Учень може проаналізувати результати роботи і зробити висновки щодо припущених помилок, може провести бракераж готової продукції. Результат роботи відповідає якісним і кількісним показникам середнього рівня.

IV рівень – високий. Оцінки 10, 11, 12.

Учень демонструє професійні прийоми та навички при виконанні складних робіт. Самостійно підбирає інвентар, інструмент, посуд, організовує робоче місце. Правильно проводить всі етапи технологічного процесу, додержуючись правил безпеки праці, санітарно-гігієнічних норм та особистої гігієни. Самостійно доводить страви до смаку, робить бракераж готової їжі. При оформленні готових страв використовує складні елементи прикрашання. Самостійно підбирає посуд та відпускає страви, додержуючись правил подачі та температури відпуску. Результат роботи відповідає якісним і кількісним показникам високого рівня.

Методична розробка лабораторного заняття.

Заняття № 17. Вид заняття: лабораторне.

Тема: Обробка сільськогосподарської птиці та приготування напівфабрикатів з неї.

Мета заняття: навчити студентів проводити механічну обробку сільськогосподарської птиці та приготування напівфабрикатів із неї; сформувати навички виконання прийомів обробки м'яса; стимулювати зацікавленість дисципліною, прагнення отримати вміння з професійної діяльності.

Обладнання: ножі кухарські, мусат, тяпка, шпагат, розробні дошки, лотки для напівфабрикатів, тушки птиці розморожені, які відповідають вимогам ГОСТ.

Нормативна документація.

1. Для визначення норми виходу тушки, відходів та харчових оброблених субпродуктів – таблиця № 20 Збірника рецептур.
2. При централізованому виробництві напівфабрикатів відповідно з галузевими стандартами:
 - із курча ОСТ 28.9-79, ОСТ 49138 - 79;
 - із курчат ОРТ 29.9-79;
 - з індійок ОРТ 28.8 - 79;
 - із качок ОСТ 28.7 - 79;
 - рублені напівфабрикати з курей, індійок ОСТ 28.6-79.
3. При виробництві напівфабрикатів із птиці на підприємствах, працюючих на сировині, користуються таблицею № 23 «Збірника рецептур».

Література:

1. Ковалев Н. И., Сальникова Л. Н. Технология приготовления пищи. – М.: Экономика, 1988. – С. 42-45, 47-50, 51-52.
2. Шуило Г. І. Технологія приготування їжі. – К.: Кондор, 2002. – С. 84-117.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – К.: А.С.К., 2002, – С. 241-292.

Структура заняття

I. Організаційний момент.

- 1) Наявність студентів.
- 2) Повідомлення теми, мети, основних задач проведення лабораторної роботи.

II. Контроль вихідного рівня знань студентів з теми.

Проводиться письмовий тестовий контроль знань. Викладач повідомляє критерії оцінювання роботи.

1. Найбільше жиру містять:
 - 1) курчата-бройлери

- 2) качки
- 3) індійки.
2. Харчова цінність с/г птиці зумовлена:
 - 1) високим вмістом білка
 - 2) високим вмістом жиру
 - 3) вмістом мінеральних речовин
3. Способи заправки тушок птиці:
 - 1) у «кишеню»
 - 2) мотузкою
 - 3) вісіркою.
4. Яка частина тушки птиці використовується для порційних страв:
 - 1) стегна
 - 2) філе
 - 3) крила.
5. Яку кісточку залишають на філе при зачистці:
 - 1) крило
 - 2) кісточку-вилку
 - 3) плечову кістку
6. По якому хребту відділяється шия:
 - 1) по останньому
 - 2) по першому
 - 3) по другому
7. Обпалювання птиці проводять на:
 - 1) електроплитці
 - 2) відкритому вогні
 - 3) вогнищі
8. При зачищенні шлунку відділяється:
 - 1) жир
 - 2) кутикула
 - 3) кровоносні судини
9. Який напівфабрикат готується з кісточкою:
 - 1) шніцель
 - 2) котлета по-київські
 - 3) парова котлета.
10. Яка операція не використовується при приготуванні курки по-столичному:
 - 1) шпигування

- 2) панірування
 - 3) відбивання.
11. Найбільш дієтичні властивості має:
- 1) м'ясо качки
 - 2) м'ясо перепела
 - 3) м'ясо індійки.
12. Які частини тушки птиці мають найбільшу харчову цінність:
- 1) м'ясо окорочків
 - 2) м'ясо філе
 - 3) шкіра птаха.
13. Яка паніровка застосовується для приготування птиці по-столичному:
- 1) сухарі паніровочні
 - 2) борошно
 - 3) хліб соломкою.
14. Який напівфабрикат потрібно панірувати два рази:
- 1) філе паніроване
 - 2) котлета фарширована
 - 3) курка гриль.
15. Яка операція є обов'язковою при приготуванні кнельної маси:
- 1) подрібнення
 - 2) перемішування
 - 3) протирання.
16. Для якого напівфабрикату необхідний л'езон:
- 1) рагу із потрухів
 - 2) котлета панірована
 - 3) котлета Пожарська
17. Для кнельної маси обов'язково необхідний:
- 1) жир
 - 2) молоко
 - 3) білок.

IV. Інструктаж з техніки безпеки на робочому місці.

Викладач проводить інструктаж з техніки безпеки: повідомляє про правила роботи з ріжучими засобами та правила безпеки з вогнищем.

V. Виконання студентами завдань лабораторної роботи.

Хід роботи:

1. Отримати продукти.
2. Організувати робоче місце. На виробничий стіл кладуть дошку для поділу на відстані 5 см від краю столу, ліворуч розміщують сировину, попереду проворуч лотки або функціональні ємності, за дошкою попереду – спеції, сіль, сухарі, л'езон та циферблатні настільні ваги.
3. Видалити пеньки.
4. Провести опалення.
5. Зрізати клеймо та його наявності.
6. Видалити нутроці, провести потрошіння.
7. Вимити тушки, обсушити.
8. Сформувати тушку.
9. Обробити субпродукти.
10. Приготувати паніровку, л'езон, білу кришку, хліб нарізати соломкою або дрібними кубиками, сформувати вершкове масло.
11. Приготувати напівфабрикати з птиці: котлету по-київські, приготувати котлетну масу із птиці та напівфабрикати з неї.
12. Порівняти форму, розміри, вихід виготовлених напівфабрикатів з вимогами до якості та пояснити причини відхилення від норми.

Теоретична частина.

Напівфабрикат «Тушка, яка підготовлена до кулінарної обробки».

Виділення філе. Оброблену птицю кладуть спиною вниз, надрізають шкіру в пащині, вивертають ніжки у суглобах так, щоб вони лягли на дошку для поділу та знімають шкіру з килевої частини. Потім по виступу грудної кістки підрізають м'якоть, перерубують кістку вилку, та зрізають спочатку одне філе разом з кісточкою крила, а потім друге. Зняте філе складають з двох шарів м'язів - великого зовнішнього (з кісточкою крила) та малого внутрішнього філе. Мале філе відділяють від великого та зачищають їх.

Від великого філе відрізають кісточку вилку, зачищають крильну (плечову) кісточку, відрубують половину головки плечової кісточки та скорочують її до 3-4см. З філе зрізують плівки тонким та вологим ножом. У великому філе роблять поздовжній надріз м'якоті, перерізають в деяких місцях сухожилля або вирізають його, розвертають м'якоть в обидві сторони від розрізу. З малого філе стягують поздовжнє сухожилля, а м'якоть відбивають.

Потім філе формують - у велике філе вкладають мале та надають овальну форму.

Виділення окорочків. Тушку кладуть кілем уверх, окорочка відгинають до столу, доки стегнові суглоби не визволяться з суглобних ямок. Тушку кладуть кілем униз копчиком до себе та рухом ножа на себе зверху вниз відділяють лівий окорочок, повернувши тушку кілем від себе, відділяють правий окорочок.

Охолодження. Напівфабрикати та субпродукти охолоджують в холодильних камерах при температурі від 0 до 1 С та відносній вологості 95%. Процес вважається закінченим при досягненні температури в товщі продукту від 0 до 4°С. після охолодження напівфабрикати та субпродукти направляють на фасування. Напівфабрикати пакуються в плівку, перев'язуються шпагатом або резинкою. Кладуть у лотки або ящики. В кожній одиниці упаковки повинен бути ярлик, де вказано: назва підприємства - виробника, його підлеглість та товарний знак, назва напівфабрикату, маса та ціна порції, дата та година виготовлення, строк зберігання та реалізації, номер або прізвище пакувальника, визначення стандарту.

Транспортування напівфабрикатів повинно здійснюватися охолоджуючим або ізотермічним автотранспортом у відповідності з правилами перевезення продуктів, які швидко псуються.

У всіх напівфабрикатів поверхня шкіри повинна бути без залишків пеньків та волосся пір'їв. М'язи міцні, пружні при надавлюванні пальцем ямка, яка утворюється, швидко вирівнюється. Запах специфічний, властивий свіжому м'ясу відповідного виду птиці. Поверхня волога. Температура у товщі продукту від 4 до 8°С.

З філе можуть бути виготовлені котлети нефаршировані та фаршировані. В якості фаршу використовують вершкове масло (котлети по-київські), густий молочний соус, печінка.

Нефаршировані котлети виготовляють натуральними або панірованими. Фаршировані котлети тільки паніровані. В якості паніровки використовують білу паніровку або білий хліб, нарізаний соломкою.

Для виготовлення фаршированих котлет зачищене велике філе розрізають вздовж, розгортають на обидві сторони, легко відбивають тяпкою до товщини 2-3 мм та підрізають сухожилля у двох-трьох місцях. На розрізи накладають відбиті шматки м'яса. На середину відбитого великого філе кладуть охолоджений фарш, накривають його малим філе, та звертають краї великого філе, надаючи котлеті округлу грушоподібну форму.

Котлети посипають сіллю, змочують в яйцях та панірують у білій паніровці.

Котлети по - київські панірують два рази, щоб під час смаження масло не витекло.

Котлета натуральна. У розріз великого філе вкладають мале філе та надають котлеті овальну форму.

Котлета панірована. Напівфабрикат готують так само як і для котлети натуральної; змочують в яйцях і панірують у білій паніровці.

Птиця по-столичному. Від великого філе відділяють плечову кісточку, напівфабрикат виготовляють як для натуральної котлети. Змочують в яйцях, панірують у білому хлібі, який нарізаний дрібними кубиками або соломкою.

На підприємствах громадського харчування з котлетної маси птиці готують: биточки, котлети Пожарські, суфле та кнелі.

Котлети Пожарські формують яйцевидно-приплюснутої форми та панірують у фігурній паніровці.

При виготовленні суфле м'якоть варених курей без шкіри двічі пропускають через м'ясорубку з частою решіткою, вводять густий молочний соус, жовтки яєць, збивають та додають збиті в густу піну білки, легко вимішують знизу вверх та розкладають у формочки змазані маслом.

Для виготовлення кнельної маси м'якоть птиць разом з замоченим у молоці або вершках хлібом (10%) два-три рази пропускають через м'ясорубку з дрібною решіткою, гарно розтирають, поступово додаючи ячні білки та протирають. Отриману суміш кладуть у посуд з нержавіючої сталі, додають вершки або молоко (50% маси м'яса) та збивають до отримання однорідної пишної маси. Перед закінченням збивання додають сіль. Маса повинна бути пишною та легкою. Шматки її, які опускаються у гарячу воду, повинні спливати та залишатися на поверхні.

Кнельну масу використовують для фарширування котлет з філе дичини та виготовлення кльоцок, в якості гарніру до прозорих супів і як друга страва.

VI. Поточний контроль виконання роботи та оформлення звітів.

Викладач наглядає за процесом виконання лабораторної роботи, проводить поточний інструктаж з правил і послідовності виконання, надає консультації за оформленням звітів.

VII. Підведення підсумків заняття.

Підводяться підсумки активності і дисциплінованості студентів, їх зацікавленості до виконання роботи. Заслуховуються звіти з роботи і виставляються оцінки.

VIII. Видача завдання для самостійної роботи.

Скласти рецептуру страв із сільськогосподарської птиці, дичини, кроликів.

1. Робота зі збірником рецептур. Вивчення асортименту напівфабрикатів з птиці і дичини.

2. Вимоги до якості напівфабрикатів з птиці і дичини.

IX. Прибирання робочих місць.

Тема 9. Самостійна робота у процесі вивчення спеціальних дисциплін.

Теоретична частина

Місце самостійної роботи учнів (студентів) в процесі вивчення спеціальних дисциплін за профілем підготовки

У процесі навчання значну роль відіграє взаємодія педагога та учня за обов'язкової умови застосування учнем власних зусиль до оволодіння знаннями, уміннями, навичками. Ця умова є визначальною у реалізації загальнодидактичного принципу свідомості і активності. Створення умов для прояву самостійності в процесі навчання безпосередньо пов'язане з формуванням і навичок самостійної роботи, необхідних для розвитку професійної компетентності.

Поняття самостійної роботи в сучасній методиці викладання пов'язане з організаційною функцією інженера-педагога. Під самостійністю розуміється здатність людини виконати певну дію або комплекс дій без безпосередньої допомоги з боку іншої людини, або технічних засобів - керуючись лише власним досвідом.

Одним з головних завдань у професійній підготовці учнів та студентів є формування творчого рівня їх самостійної діяльності. Основна методична діяльність викладача спрямована на підвищення ефективності навчального процесу в цілому, і зокрема, на активізацію пізнавальної діяльності, формування прийомів і методів самоконтролю учнів при вивченні ними навчального матеріалу. Відповідно до цілей навчання, викладач повинен створити і забезпечити функціонування комплексу навчально-методичного забезпечення – навчальних посібників, методичних вказівок з тем, передбачених навчальною програмою дисципліни. Ефективність і якість навчання тим вище, чим краще організована і методично забезпечена самостійна пізнавальна діяльність учнів. При цьому слід врахувати, що процес засвоєння навчального матеріалу здійснюється відповідно до індивідуальних особливостей розумової діяльності учнів, тому індивідуальний підхід в організації їх самостійної роботи є необхідним.

Самостійній роботі учнів (студентів) передуює завчасна робота як викладача, так і студентів. Завчасна підготовка викладача починається з вивчення нормативної документації, визначення чи уточнення мети і завдання для самостійної роботи, та часу, який відведений на відповідну роботу.

Для ефективної організації самостійної роботи викладачу спеціальних дисциплін необхідно:

1) Вирішити завдання забезпечення необхідного мотиваційного настрою учнів щодо вивчення дисципліни. Для цього необхідно розкрити (виявити, обґрунтувати, класифікувати, наочно представити) цілі вивчення дисципліни, необхідність, корисність, значущість оволодіння сукупністю спеціальних знань і умінь для набуття майбутньої професії;

2) Конкретизувати обсяг, зміст навчального матеріалу - як теоретичного, так і обсяг самостійної діяльності учнів;

3) Пояснити форми і методи ефективного використання методичних посібників і вказівок до самостійної роботи;

4) Надати характеристики і короткі анотації рекомендованим навчальним посібникам, підручникам, іншим необхідним літературним джерелам;

5) Здійснити аналіз вирішення типових завдань;

6) Забезпечити ефективну організацію роботи учнів на лекції, в основі якої лежить активний розумовий процес, що включає слухання, розуміння, осмислення навчального матеріалу і перетворення одержаної інформації у форму короткого запису, що допомагає швидко відновити основний зміст лекції та спрощує виконання подальшої самостійної роботи з використанням літературних джерел;

7) Ознайомити учнів: з графіком заходів з контролю знань, формою звітності, обсягом і змістом навчального матеріалу, необхідного для засвоєння.

Успішно вирішити завдання формування в учнів навичок до самостійної роботи можна лише через удосконалення навчального процесу на основі компетентнісного підходу до навчання, що реалізується через посилення методологічної спрямованості різних видів діяльності інженера-педагога. Основне завдання викладача – організувати навчальну діяльність учнів, надавши їм максимальної самостійності.

Самостійна робота студентів (СРС) – це особлива система умов навчання, спрямована на якнайповнішу реалізацію цілей навчання, спільна цілеспрямована робота колективу викладачів навчального закладу.

Основні етапи організації самостійної роботи студентів на рівні колективної праці викладачів:

- вивчення обсягу часу і трудомісткості самостійної роботи;
- нормування самостійної роботи; планування СРС;
- забезпечення СРС (навчально-методична література);
- контроль за СРС;
- аналіз поточної успішності і результатів контролю СРС;
- розробка і впровадження заходів щодо вдосконалення навчального процесу.

В організації самостійної роботи у масштабі навчального закладу необхідно враховувати і міжпредметні зв'язки, забезпечити нормування часу на предмет відповідно з запланованим аудиторним часом. Тому перші два етапи вважаються важливими, вони складають окремий комплекс організаційно-методичних і науково-методичних заходів, без здійснення яких неможлива чітка організація СРС.

Самостійна робота студентів підбиває завдання всіх інших видів навчальної роботи. Знання, що не стали об'єктом власної діяльності, не можуть вважатися за справжнє надбання людини. Окрім практичної важливості, самостійна робота має велике виховне значення: вона формує самостійність не тільки як сукупність певних умінь і навичок, але й як рису характеру, що відіграє істотну роль в структурі особистості та виступає як характеристика компетентного фахівця.

В процесі відбору навчального матеріалу для самостійної роботи необхідно враховувати наступні принципи:

- доступність для самостійного вивчення;
- зв'язок матеріалу з тематикою лабораторного практикуму;
- готовність учнів до самостійного пошуку, їх зацікавленість тематикою;
- ступінь вивчення теми;

– наявність в учнів мотиваційного настрою вивчення теми зважаючи на її необхідність, корисність, значущість.

В умовах збільшення обсягу навчального матеріалу для самостійного вивчення і з метою активізації всієї системи самостійної роботи зростає роль поточного і проміжного контролів.

Одним з поширених видів самостійної роботи учнів, що використовуються в процесі викладення спеціальних дисциплін, є виконання розрахунково-графічних робіт (РГР). Вирішення таких завдань є невід'ємною складовою процесу навчання дисциплінам технологічного циклу оскільки РГР дозволяють застосовувати теоретичні знання на практиці, що є показником усвідомленості і міцності знань учнів.

Доцільно надавати таким домашнім завданням вигляд інженерно-технологічної розрахункової роботи. Необхідно також надавати вказівки щодо текстуального і графічного оформлення розрахунково-графічних робіт.

При підготовці завдань для самостійної роботи необхідно також надавати їм індивідуального характеру з метою унеможливлення запозичення. Якщо важко визначити кожному учню принципово різне завдання, – слід застосувати метод варіантів.

Консультація як особлива форма навчальної роботи

Консультація є однією з форм керівництва самостійною роботою учнів (студентів) та надання їм допомоги у засвоєнні навчального матеріалу. Вони проводяться регулярно згідно з встановленими графіками та носять, як правило, індивідуальний характер. При необхідності консультації можуть бути груповими – перед заліковими роботами, тощо.

Форми проведення консультацій різноманітні. Найбільш поширеною є така форма, коли один чи кілька учнів (студентів) ставлять питання, а викладач відповідає на них. Інколи консультація проходить як бесіда з учнями з питань пройденого матеріалу.

Запитання учнів (студентів) можна класифікувати таким чином:

– запитання, що стосуються організації та методики самостійної роботи;

- уточнення додаткових літературних та інших джерел;
- уточнення тих чи інших наукових даних, науково-теоретичних положень, нових понять, методів вирішення задач;
- запитання методологічного характеру, тобто ті, що уточнюють логіку організації, методи та засоби діяльності у даній науці.

- повнота відповіді викладача залежить від того, до якої групи належить запитання. Вичерпну відповідь слід давати не завжди. Необхідно дати зрозуміти учням, що міцними та повними знання стають тільки у внаслідок самостійної роботи.

– доцільно давати вичерпну відповідь на питання першої групи, бо учні часто не вміють раціонально розподілити свій час, встановити оптимальний режим роботи.

– нерідко на початку навчання учні (студенти) відчувають утруднення під час роботи з декількома джерелами. Ряд студентів ретельно вивчають та конспектують рекомендовану літературу, але не можуть зробити висновки та узагальнення, інші навіть не знають для чого потрібно конспектувати. Добре, якщо учень звертається до викладача і повідомляє про складності у самостійній роботі. Однак, частіш за все учні не бачать власних невдач та недоліків у самостійній роботі. Тільки постійне спілкування викладача з учнями (студентами) дає можливість знайти необхідні шляхи для подолання труднощів у навчальній діяльності.

Завдання викладача в такому випадку - виправити неправильні навички учнів, рекомендувати найбільш оптимальні засоби самостійної роботи. Викладачу самому необхідно проявляти активність у виявленні недоліків в організації та виконанні учнями самостійної роботи. Таким чином можна формувати самостійність учнів та зменшити потребу в допомозі надалі.

Важливим елементом у роботі викладача є групові та індивідуальні консультації, які проводяться у передекзаменаційний період та в період безпосередньої підготовки до підсумкових робіт. Від методики проведення таких консультацій багато в чому залежить результат успішності учнів (студентів).

Мета таких консультацій полягає :

- у наданні організаційних вказівок про порядок підготовчої роботи до екзамену (заліку), рекомендації по систематизації та кращому засвоєнню навчального матеріалу;
- у відповіді на незрозумілі, «важкі» запитання;
- у відповіді на запитання, що виходять за рамки навчальної програми;
- у систематизації одержаних під час вивчення курсу знань.
- організаційні вказівки з підготовки до екзамену (заліку) зазвичай викладач надає заздалегідь, на одному із занять. На заключному занятті слід зробити наголос на найбільш складних та важких темах курсу, звернути увагу на попередні помилки учнів (студентів). Доцільно зробити аналіз «типових» помилок, що припускають учні (студенти).
- Індивідуальні консультації проводяться з виконання індивідуальних робіт учнів (студентів).

Консультації мають бути цікавими з наукової та методичної точки зору. За цієї умови вони привернуть до себе увагу та нададуть учням впевненості в успішних результатах іспиту чи заліку.

Запитання для самоперевірки за темою №9.

1. В чому полягає сутність самостійної роботи студентів (учнів) під керівництвом викладача?
2. Яким вимогам повинен відповідати навчальний матеріал, що пропонується для самостійної роботи?
3. Обґрунтуйте порядок підготовки викладача до організації самостійної роботи учнів (студентів).
4. Розкрийте особливості організації самостійної роботи студентів (учнів) в процесі викладання спеціальних дисциплін за профілем підготовки?
5. В чому полягає сутність консультаційної діяльності викладача як особливої форми навчальної роботи?
6. Які групи запитань розглядає викладач в процесі консультаційної роботи?

7. Сформулюйте практичні рекомендації інженеру-педагогу щодо проведення консультацій зі спеціальних дисциплін за профілем підготовки.

Література до теми № 9.

1. Коваленко Е.Э. Методика профессионального обучения: Учебник для инженеров-педагогов, преподавателей спецдисциплин системы профессионально-технического и высшего образования – Х.: ЧП „Штрих”, 2003. – 480с.

2. Никифоров В. И. основы и содержание подготовки инженера-преподавателя к занятиям: Учеб. Пособие. – Л.: Из-во Ленингр.ун-та, 1987. – 144 с.

3. Фицула М.М. Педагогіка вищої школи: Навч. посіб. – К., 2006 – 352 с.

Завдання для самостійної роботи.

Завдання 9.1.

Ознайомлення з прийомами самостійної навчально-пізнавальної діяльності учнів.

Завдання складено на основі книги: Скок Г.Б. Как проанализировать собственную педагогическую деятельность: Учеб. пособие для преподавателей / Отв. ред. Ю.А. Кудрявцев. – М.: Педагогическое общество России, 2000. – 102 с. (С. 79, 82-83;).

Головним завданням процесу навчання є формування в учнів не тільки знань, умінь і навичок, але й способів мислення і діяльності, ціннісно-смыслових відношень. При цьому вважається, що доцільно створювати такі педагогічні ситуації, в яких учні засвоювали б деякі загальні прийоми самостійної навчально-пізнавальної діяльності, методи вирішення різноманітних завдань. Наприклад, вони повинні дізнатися, як можна аналізувати зміст завдання, виділяти ключові питання, вибирати шляхи вирішення завдання, здійснювати самоперевірку отриманих результатів, корегувати свою діяльність.

Далі представлені деякі з прийомів пошукової діяльності, які допоможуть учням при самостійній роботі над проблемою. Продовжите наведений список:

- представлення інформації мовою слів, формул, побудова моделей;
- встановлення наявної суттєвої схожості об'єкту, що вивчається, з уже відомими, вивченими раніше, за аналогією;
- використання при вирішенні задачі основних (загальних) законів і принципів;
- застосування методу доказу «від протилежного».

Тема 10. Методика і показники оцінки результатів професійної підготовки.

Теоретична частина.

Важливим та відповідальним для інженера-педагога є діагностичний компонент професійної діяльності, зокрема оцінювання та контроль результатів навчання, його корегування. Навіть при наявності оптимальних педагогічних завдань, методів та організаційних форм навчання, сучасних засобів представлення інформації, неможливо зробити навчальний процес цілеспрямованим та керованим, якщо не налагоджено систему контролю, своєчасна перевірка знань, умінь, навичок учнів (студентів).

На сучасному етапі ще не визначені загальні підходи до кількісного та якісного рівнів визначення засвоєння навчального матеріалу. Доцільно керуватися своїм педагогічним досвідом та прийнятими у конкретному навчальному закладі концепціями та теоріями навчання.

Різні автори пропонують свої тлумачення цього поняття. Визначають різну кількість можливих рівнів, що потребує від викладача творчого підходу.

За В.П. Беспалько, рівні засвоєння можна згрупувати наступним чином:

1. Впізнання (при повторному їх сприйнятті) об'єктів та властивостей процесів в певній галузі дійсності (знання-знайомства).

2. Репродуктивна дія (знання-копії) шляхом самостійного відтворення та використання одержаної інформації.

3. Продуктивна дія – діяльність за зразком на певній кількості об'єктів (знання-уміння).

4. Творча діяльність – виконання на будь-якій кількості об'єктів шляхом самостійного конструювання нової основи для діяльності (знання-трансформація), в процесі якої одержується об'єктивно нова інформація.

Викладач спеціальних дисциплін може в своїй діяльності використовувати окреслені підходи при формуванні відповідного рівня вивчення навчального матеріалу. Важливо при цьому визначити дидактичні цілі та зміст матеріалу, який повинен бути засвоєний обов'язково.

Визначення рівнів засвоєння матеріалу, що вивчається та їх правильне визначення допомагають викладачу спеціальних дисциплін забезпечити підготовку спеціаліста з гарантованим рівнем освіти. З'являється можливість диференціювати знання, які є необхідними для учнів (студентів) з метою створення відповідних тестів та тестових завдань для контролю якості засвоєння знань.

Управління пізнавальною діяльністю учнів (студентів) є найважливішою складовою навчального процесу.

Ефективність навчання характеризується відносною зміною результатів навчання протягом певного відрізка часу. Позитивний показник ефективності припускає встановлення найбільш доцільного способу взаємодії учнів (студентів) з викладачем, коли підсумкова характеристика навчального процесу досягає найбільшого показника або знаходиться в оптимальному інтервалі змін і своїх значень. Вона може включати різні фактори: обсяг та змістовність навчального матеріалу, час його вивчення, результати засвоєння знань, ступінь сформованості в учнів (студентів) умінь, навичок.

При проектуванні процесу навчання перед викладачем постає завдання вибору методів та форм контролю, визначення критеріїв якості засвоєння вивченого матеріалу, розробки процедур його здійснення, обґрунтування засобів індивідуальної корекції навчальної діяльності учнів (студентів).

Контроль процесу навчальної діяльності (підготовленості) учня є перевіркою результату засвоєння навчального матеріалу, формування умінь, знань, навичок (ЗУН) згідно з метою за рівнями засвоєння: уявлення, відтворення, уміння і навички, творчість. Творчість проявляється в продуктивній активності у вигляді раціоналізації і винахідництва, на рівнях суб'єктивної і об'єктивної новизни. Контроль органічно пов'язаний зі іншими функціями управління навчальним процесом.

Основою для оцінювання успішності є підсумки контролю. Враховуються якісні і кількісні показники навчальної діяльності учнів (студентів). Кількісні показники фіксуються в балах та процентах, якісні – в оцінюванні «добре», «задовільно» та ін.

Характеристиками всебічності оцінювання професійної підготовленості учня (студента) є: об'єктивність, якість і кількість, точність, надійність, сучасність, результативність, компетентність.

Оцінка в узагальненому вигляді складається з педагогічного методу оцінки і об'єкту перевірки і оцінювання.

Педагогічний метод оцінки передбачає критерії оцінки і включає мету, зміст і форми завдання.

Об'єкт перевірки і оцінки або предмет оцінювання включає результати діяльності: обізнаність, вихованість, розвиненість здібностей.

Основні функції контролю та оцінки.

1. Навчальна – в ході контролю успішності розглядаються, поглиблюються та вдосконалюються знання, уміння, навички, підвищується рівень освіченості, стимулюється самостійність учнів (студентів).

2. Розвиваюча – під впливом контролю вдосконалюються психологічні процеси та властивості особистості (уважність, мислення), стимулюється пізнавальна активність.

3. Виховна – в учнів (студентів) формується уявлення про знання як про самоцінність.

4. Керуюча – забезпечує зворотній зв'язок, який зумовлює індивідуальну корекцію результатів навчання.

5. Контрольно-оцінювальна – дозволяє слідкувати за ходом та результатом навчальної діяльності. Система контролю

таким чином складається з контролю викладача, взаємного контролю учнів та їх самоконтролю.

6. Організуюча. Контроль, що проводиться систематично, організовує роботу учнів (студентів), орієнтує їх на вимоги навчального закладу, сприяє побудові раціонального режиму самостійної роботи.

Можливий рейтинговий контроль знань, умінь та навичок поділяється на вхідний, поточний, рубіжний, підсумковий, проміжний (тести), відстрочений (залишкові ЗУН).

Інтегральним показником оцінювання якості професійної освіти є уміння використовувати професійні знання у навчально-виробничій діяльності.

Практика роботи закладів професійної освіти харчового профілю свідчить, що діагностика якості навчання є органічним поєднанням традиційних форм і методів контролю та використання тестових завдань (тестування).

Недоліками традиційних методів контролю (усне опитування та письмова контрольна робота) є суб'єктивність оцінювання; невеликий обсяг навчального матеріалу, що підлягає перевірці; різноскладність завдань, високий ступень психологічної напруги учнів при контакті з викладачем, низька диференційна спроможність традиційної шкали оцінювання знань.

Контроль засвоєння знань за допомогою педагогічного тестування не містить указаних недоліків. Педагогічне тестування – це метод вимірювання результату навчання, інструментом якого є дидактичний тест, а методом оцінювання є шкалування. Під тестуванням також розуміють процедуру безпосереднього застосування тестів до конкретних учнів (студентів).

Тест – це інструмент і метод для вимірювання розумових властивостей учнів; система завдань, що включає не питання і завдання, а твердження. Тест є системою завдань зростаючої складності, викладений у специфічній формі.

Тестові завдання розробляються відповідно до рівнів засвоєння діяльності (знань і умінь). При конструюванні тестів використовується класифікації критеріально-орієнтованих тестів, розроблена В.П. Беспалько).

Нижче наведено класифікацію тестів з урахуванням рівнів засвоєння діяльності.

Таблиця 10.1

Класифікація тестових завдань

Рівень засвоєння навчального матеріалу	Досягнення навчальної мети
Впізнання	Тестований: – дізнається і розрізняє основні об'єкти наочної області; – розпізнає окремі відомі терміни, визначення і факти.
Неусвідомлене відтворення	Тестований: – відтворює визначення понять; – формулює відомі закони, принципи; – відтворює відомі факти, формули.
Відтворення на рівні розуміння	Тестований: – розуміє і інтерпретує терміни; – інтерпретує поняття і визначення; – перетворює словесний матеріал в символічний; – інтерпретує словесний матеріал на схемах і графіках; – застосовує знання в знайомій ситуації за зразком.
Застосування знань в знайомій ситуації	Тестований: – використовує поняття і визначення в знайомій ситуації; – застосовує формули, закони і принципи на основі узагальненого алгоритму.
Застосування знань в незнайомій ситуації (компетентність)	Тестований: – використовує закони і принципи, об'єкти в нових ситуаціях; – здійснює перенесення відомих принципів на незнайомі ситуації.

Як спеціальний метод оцінювання у професійній освіті використовують метод аналізу результатів праці. Його застосовують для аналізу помилок, перевірки точності роботи, реєстрації витрат часу на виконання окремих виробничих прийомів.

Запитання для самоперевірки за темою №10.

1. Якими є функції контролю знань?
2. Окресліть недоліки традиційних методів контролю знань.
3. Що є інтегральним показником оцінювання якості професійної освіти?
4. В чому полягає позитива відмінність педагогічного тестування від традиційних методів контролю знань?
5. Наведіть рівні засвоєння навчального матеріалу (за В.П. Беспалько).

Література до теми №10.

1. Педагогічна книга майстра виробничого навчання: Навч.-метод. посібник / Н.Г. Ничкало, В.О. Зайчук, Н.М. Розенберг та ін.; За ред. Н.Г. Ничкало. – К.: Вища школа, 1992 – 334 с.
2. Устемирова К. У., Васильев И.Б., Девятьярова Т.А. Методика обучения общетехническим и специальным дисциплинам. – Алматы: РАД и АП, 2006. – 304 с.
3. Фіцула М.М. Педагогіка вищої школи: Навч.посіб. – К., 2006 – 352 с.

Практична частина

Завдання для самостійної роботи.

Завдання 10.1.

Які додаткові показники, на вашу думку, впливають на оцінку умінь та навичок учнів з виробничого навчання? Заповніть у наведеній таблиці 10.1.стовпчик додаткових показників.

Таблиця 10.1.

Показники оцінювання умінь та навичок учнів з виробничого навчання

Основні показники оцінки					Додаткові показники, що впливають на оцінку
Оцінка	Оволодіння прийомами роботи	Додержання технічних та технологічних вимог до якості навчально-виробничих робіт	Виконання встановлених норм часу	Виконання вимог безпеки праці	Прояв інтересу до професії, активність, уміння працювати в колективі
1	2	3	4	5	6
5	Впевнене та точне виконання робіт. Самостійне виконання засвоєних прийомів	Виконання роботи у відповідності з вимогами технічної та технологічної документації	Виконання та перевиконання норм часу	Додержання вимог безпеки праці	
4	Володіння прийомами робіт, наявність несуттєвих помилок, що виправляє сам учень	Виконання робіт у відповідності до вимог технічної, технологічної документації з незначними помилками, що	Виконання норм часу	Додержання вимог безпеки праці	

	Самоконтроль за виконанням дій при оволодінні прийомами роботи	виправляються самостійно.			
3	Недостатнє володіння прийомами робіт. Виконання трудових прийомів при наявності несуттєвих помилок, що виправляються за допомогою майстра	Виконання роботи в цілому згідно з вимогами технічної та технологічної документації, з незначними помилками, що виправляються за допомогою майстра.	Виконання з незначними відхиленнями від норм.	Додержання вимог безпеки праці	
2	Неточне виконання прийомів робіт та контролю якості продукції, наявність суттєвих помилок	Недодержання вимог технічної та технологічної документації, що призводить до суттєвих помилок.	Невиконання норм	Порушення вимог безпеки праці	

Питання до семінарських занять та іспиту.

1. Цілі і завдання дисципліни «Методика викладання спеціальних дисциплін за профілем підготовки».

2. Спеціальна інженерна підготовка майбутнього інженера-педагога.

3. Методична підготовка майбутнього інженера-педагога.

4. Засоби навчання, їх значення для підвищення якості засвоєння учнями спеціальних дисциплін за профілем підготовки.

5. Зміст навчально-методичного комплексу навчання та його використання в процесі викладання спеціальних дисциплін за профілем підготовки.

6. Навчальне устаткування професійного навчання та його використання на практичних заняттях зі спеціальних дисциплін.

7. Опорний конспект зі спеціальних дисциплін, його структура, зміст.

8. Загальні вимоги до методичної підготовки майбутнього інженера-педагога.

9. Значення навчально-матеріальної бази (НМБ) для забезпечення якості викладання спеціальних дисциплін за профілем підготовки.

10. Методика розробки контрольного інструментарію оцінки результатів професійного навчання.

11. Вимоги до психолого-педагогічної підготовки майбутнього інженера-педагога.

12. Мета, функції, структура методичної діяльності інженера-педагога в процесі викладання спеціальних дисциплін за профілем підготовки.

13. Обґрунтування застосування компетентнісного у процесі підготовки кваліфікованого робітника.

14. Методи викладання дисциплін професійного навчання.

15. Форми навчання у професійних закладах освіти.

16. Технологічні знання і уміння в інженерних дисциплінах.

17. Інваріантна і варіативна складові у змісті спеціальних дисциплін за профілем підготовки.

18. Критерії і показники професійного навчання учнів ПНЗ.
19. Проектування змісту інженерної підготовки студентів коледжу.
20. Виробнича практика в системі професійного навчання учнів ПНЗ.
21. Формування умінь і навичок учнів ПНЗ в процесі виробничого навчання.
22. Проблемне навчання учнів ПНЗ.
23. Форми теоретичних уроків в процесі професійного навчання.
24. Системність у формуванні техніко-технологічних умінь в учнів ПНЗ.
25. Педагогічні технології викладання спеціальних дисциплін.
26. Реалізація технологій активного навчання через творчу проектну діяльність студентів коледжу.
27. Тестування як діагностичний інструмент результатів навчання спеціальним дисциплінам за профілем підготовки.
28. Роль практичної діяльності в освоєнні спеціальних дисциплін за профілем підготовки.

**Завдання для індивідуальної самостійної роботи,
спрямовані на розвиток професійної компетентності
майбутнього інженера-педагога**

Завдання 12. 1

Розробка завдань продуктивного характеру.

Завдання складено на основі книги: Скок Г.Б. Как проанализировать собственную педагогическую деятельность: Учеб. пособие для преподавателей / Отв. ред. Ю.А. Кудрявцев. – М.: Педагогическое общество России, 2000. – 102 с. (С. 82-83; 79).

У психолого-педагогічній літературі підкреслюється думка, що в процесі навчання необхідно використовувати завдання проблемного, продуктивного, творчого характеру.

Питання :

1) Які завдання можуть бути віднесені до завдань проблемного, продуктивного, творчого характеру? Чи часто

вони зустрічаються в сучасних підручниках? Проаналізуйте приклади формулювань завдань, приведених нижче.

Завдання репродуктивного характеру:

- пригадати;
- прочитати;
- дізнатися;
- назвати;

Завдання продуктивного характеру:

- поставити питання по суті проблеми;
- спланувати діяльність;
- сформулювати завдання;
- висунути гіпотезу і скласти план її перевірки;
- проаналізувати і обґрунтувати спосіб вирішення.

2) Зведеного нижче списку оберіть формулювання завдань, які можуть бути віднесені до завдань продуктивного характеру, і ті, які відносяться до репродуктивного типу завдань.

3) Розробіть кілька завдань продуктивного характеру з використанням приведених формулювань завдань.

Формулювання завдань:

- 1) сформулювати спосіб дії в умовах, що змінилися;
- 2) записати;
- 3) порівняти з еталоном;
- 4) сформулювати власну позицію;
- 5) пояснити принцип;
- 6) оцінити задалегідь результати;
- 7) представити, зобразити інакше;
- 8) порівняти, вибрати потрібний варіант;
- 9) знайти основу для класифікації, зробити класифікацію;
- 10) перейти від більш загального завдання до окремої моделі;
- 11) вирішити;
- 12) вказати межі застосування закону;
- 13) здійснити адекватну самооцінку (до і після виконання завдання);
- 14) здійснити самоконтроль в ході роботи і після її виконання;
- 15) знайти помилку;

16) виконати за зразком і інструкції

Завдання 12.2

Проблема: Формування інформаційної компетентності учнів засобами змісту освіти.

Ознайомтеся з позиціями деяких дослідників щодо проблеми формування інформаційної компетентності і відповідайте на нижченаведені питання.

Під компетентністю в сучасній педагогічній науці і практиці розуміється інтегральна характеристика ділових і особових якостей особистості, що відображає не лише рівень знань, умінь, досвіду, достатніх для досягнення цілей певної діяльності, але і соціально-етичну позицію особистості. Компетентність демонструє готовність особистості ефективно використовувати одержані знання, уміння, навички в різних (зокрема нестандартних) життєвих, соціальних, професійних ситуаціях. Компетентність зумовлює і розвинену готовність до самонавчання протягом всього життя.

Компетентнісний підхід вважається за найбільш адекватний, практико-орієнтованим способом реалізації декларованого діяльнісного принципу в освіті й навчанні. Цей підхід припускає виділення за певними критеріями ключових (універсальних, базових) компетенцій, які, в основному, розмежовуються за сферами діяльності.

Рада Європи визначила п'ять груп ключових компетенцій, яким вона надає особливе значення і які мають бути сформовані в процесі освіти. Серед них компетенції, пов'язані з суспільством інформації, а саме: формування комп'ютерної письменності, володіння інформаційними технологіями, розуміння можливості їх застосування, усвідомлення сильних і слабких сторін.

Інформаційна компетентність припускає оволодіння школярами уміннями і навиками, які дозволяють їм знаходити інформацію, критично її оцінювати, вибирати потрібну інформацію, використовувати її, створювати нову інформацію і обмінюватися інформацією.

Аналіз робіт О.В. Зіміні, О.В. Кириллова дозволяє виявити основоположні уміння, розвиток яких сприяє формуванню інформаційної компетентності учня:

1) здійснення пошуку друкарських і/або електронних джерел, які містять необхідну інформацію;

2) аналіз необхідної інформації і відбір джерел, що дійсно містять шукану інформацію;

3) отримання для використання відібраних джерел (цілком або частково);

4) первинна обробка і структуризація відібраної інформації.

Можна виділити наступні критерії сформованості у школярів інформаційної компетентності:

- **потреба** учня в отриманні інформації, уміння формулювати питання, визначати джерела інформації і використовувати успішні стратегії пошуку інформації;

- **уміння відбирати** потрібну інформацію і **оцінювати** її якість (знайшовши відповідну інформацію, учень повинен уміти розрізняти факти і думки і відкидати непотрібну інформацію);

- досвід **критичного мислення** для організації, структуризації знайденої інформації, її інтеграції з наявними знаннями;

- здібності **рефлексії** процесу пошуку, обробки і використання інформації;

- **уміння представляти інформацію** за допомогою різних засобів, уміння співробітничати при здійсненні пошуку, обробки і обміну інформацією;

- **уміння нарощувати власний банк знань** за рахунок особистої значущої інформації, необхідної для своєї діяльності в самих різних областях;

- уміння створювати **власні джерела інформації**;

- уміння створювати **нові** (для даного випадку) інформаційні **моделі об'єктів** і процесів, зокрема з використанням схем, таблиць і так далі

При цьому важливо, щоб учень працював з інформацією ефективно, використовуючи доступний йому за віком інструментарій інформаційних технологій. Важливо розуміти, що на формування інформаційної компетентності робить

вплив вивчення всіх шкільних предметів, а не тільки інформатики.

Питання і завдання:

1) Чому проблема формування інформаційної компетентності актуальна в даний час? Наскільки актуальна ця проблема для студентів?

2) Які навчальні дисципліни більшою мірою впливають на формування в учнів і студентів інформаційної компетентності?

3) Яким чином може бути сформована інформаційна компетентність засобами спеціальних дисциплін за профілем підготовки?

4) Проведіть самооцінку сформованості у Вас інформаційної компетентності.

Орієнтовні короткі відповіді до індивідуальних завдань

Завдання 9.1.

Деякі з можливих прийомів пошукової діяльності:

- обов'язковий проміжний самоконтроль;
- міркування від загального до окремого (і навпаки);
- вибір певної ознаки як основи класифікації;
- виділення ключових слів (і формул), які служитимуть опорою для запам'ятовування і подальшого повторення;
- пошук альтернативних рішень (після того, як рішення знайдене, іноді доцільно проаналізувати, чи була можливість рішення задачі іншими раціональнішими способами);

Завдання 12.1.

1) Завдання, в результаті вирішення яких учнями засвоюється новий вид діяльності, здійснюється перенесення знань і умінь в нову ситуацію. При вирішенні таких завдань важливо самостійно побачити проблему або поглянути на неї під іншим кутом; використовувати не конкретний метод рішення, а комбінацію декілька; враховувати взаємний вплив об'єктів, які створюють систему; виявити нові функції об'єкту. Завдання відкритого типу, вирішення яких може бути неоднозначне, заздалегідь невідоме, також можуть бути віднесені до завдань творчих і продуктивних.

2) Формулювання завдань репродуктивного характеру: 2, 5, 8, 11, 15, 16.

Формулювання завдань продуктивного характеру: 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, 14.

При цьому формулювання завдань 5, 8, 15 можуть бути віднесені як до репродуктивних, так і продуктивним завданням.

Завдання 12.2.

Для виконання завдання можливо використовувати матеріали:

Жук О.Л., Сиренко С. Н. Информационно-методическое обеспечение учебного процесс в вузе (на примере педагогических дисциплин) // Высшая школа. – 2006. – № 4. – С. 19-25.

Сиренко С.Н. Змістовно-методичні аспекти особово-орієнтованої освіти: Методичні рекомендації / Під наук. ред. О.Л. Жук. – Мінськ: Вид-во МГУ, 2003. – С. 42-47.

1) Розвиток інформаційної компетентності учнів і студентів викликаний об'єктивними чинниками, серед яких можна виділити наступні: інформатизація різних сфер професійної діяльності, швидкий темп втрати актуальності набутих знань і зміни технологій, експоненціальне зростання інформації, необхідної для засвоєння що навчаються, необхідність бути конкурентоздатним в світі змін». Проблема актуальна і для студентів, оскільки саме їм доводиться аналізувати і обробляти велику кількість учбової інформації, критично підходити до змісту інформації з різних джерел, самостійно формулювати проблеми і обґрунтовувати шляхи їх рішення. Можливі проблеми: некритичне використання матеріалів Інтернет, відсутність умінь переносити отримані знання в нову ситуацію, відсутність системності при роботі з різними джерелами інформації.

2) На формування інформаційної компетентності робить вплив вивчення все предметів, а не тільки інформатики.

Завдання для індивідуальної самостійної роботи з дисципліни «Методика викладання спеціальних дисциплін за профілем підготовки»

Вимоги до змісту та оформлення індивідуальних завдань.

Індивідуальне завдання з дисципліни оформлюють у вигляді реферату. Реферат складається з титульного аркушу, змісту, вступу, розділів основної частини, заключення та списку літератури. Обсяг реферату – 15-20 сторінок друкованого тексту, що виконують на білому папері формату А4.

У вступі розглядається актуальність проблеми, що розглядається у рефераті, наводяться основні поняття та визначення. Розділи основної частини структуруються у залежності від специфіки теми реферату. У заключенні наводяться висновки по матеріалу, що розглядався, відзеркалюється власне ставлення до розглянутих питань.

Реферат повинен бути представлений у брошурованому вигляді та оформлений наступним чином:

Текст друкують шрифтом Times new Roman, №14, міжрядковий інтервал – 1,5, залишаючи поля: ліве – 25 мм; праве, верхнє, нижнє – 20 мм.

Заголовки структурних частин роботи "ЗМІСТ", "ВСТУП", "ВИСНОВКИ", "СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ", "ДОДАТКИ" друкують великими літерами симетрично до набору. Крапку в кінці заголовка не ставлять. Кожну структурну частину роботи треба починати з нової сторінки.

Перелік тем для індивідуальної самостійної роботи.

1. Методика проведення лекційних занять з дисципліни «Технологія та обладнання виробництва продуктів харчування».
2. Методика проведення практичних занять з дисципліни «Технологія та обладнання виробництва продуктів харчування».
3. Методика проведення лабораторних занять з дисципліни «Технологія та обладнання виробництва продуктів харчування».

4. Теорія та методика викладання спеціальних дисциплін на прикладі дисципліни «Технологія та обладнання виробництва продуктів харчування»
5. Теорія та методика проведення проблемно-орієнтованих лабораторних занять з дисципліни «Технологія та обладнання виробництва продуктів харчування»
6. Методика формування навичок використання сучасного обладнання підприємств ресторанного господарства на заняттях з професійного навчання.
7. Форми та методи виховання у студентів інтересу до занять з професійного навчання зі спеціальності «Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування» на сучасному етапі розвитку освіти.
8. Міжпредметні зв'язки як важливий елемент методики викладання спеціальних дисциплін за профілем підготовки (напряму підготовки «Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування»).
9. Методика розвитку творчих здібностей студентів на заняттях зі спеціальних дисциплін харчових технологій.
10. Значущість політехнічної освіти для підготовки фахівців зі спеціальності «Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування» .
11. Методи активізації навчання на заняттях з дисциплін технологічного циклу спеціальності «Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування».
12. Використання нових навчальних технологій на заняттях з професійного навчання зі спеціальності «Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування».
13. Сучасні вимоги до викладача спеціальних дисциплін зі спеціальності «Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування» у закладах професійної освіти.

14. Аналіз сучасних навчальних програм з технології харчової промисловості (на прикладі навчального закладу – бази педагогічної практики).
15. Застосування ігрових технологій на заняттях з професійного навчання.
16. Розробка критеріїв оцінювання навчальних досягнень з дисциплін технологічного циклу.
17. Шляхи і засоби формування в учнів пізнавального інтересу на заняттях з технології харчової промисловості.
18. Формування в учнів умінь і навичок самоконтролю у процесі навчально-виробничій діяльності.
19. Диференційований підхід до учнів як засіб їх активізації на теоретичних заняттях зі спеціальних дисциплін за профілем підготовки (напряму підготовки «Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування»).
20. Розробка елементів навчально-методичного комплексу з дисципліни технологічного циклу напряму підготовки «Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування» (за вибором студента).
21. Міжпредметні зв'язки – найважливіший засіб підвищення якості знань учнів професійного ліцею.
22. Самоорганізація особистості майбутнього фахівця в процесі професійної освіти.
23. Педагогічні умови розвитку професійної майстерності учнів на теоретичних заняттях з технології харчової промисловості.
24. Особистісні чинники розвитку творчої активності учнів в процесі виробничого навчання.
25. Методика здійснення індивідуального підходу до учнів (на матеріалі спеціального предмету за профілем підготовки).
26. Аналіз і проектування педагогічної діяльності викладача дисциплін технологічного циклу за спеціальністю «Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування» .

27. Лекція як засіб розвитку творчості і самостійності студентів коледжу (напрямок підготовки «Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування»).
28. Форми навчальної співпраці учнів у процесі практичних занять з професійного навчання як умова формування продуктивного спілкування.
29. Використання сучасних педагогічних технологій в процесі підготовки та проведення практичних занять (наприкладі спеціальної дисципліни за профілем підготовки).
30. Педагогічної компетентність сучасного майстра виробничого навчання.
31. Контроль знань учнів на заняттях зі спеціальних дисциплін за профілем підготовки (напрямок підготовки «Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування»).
32. Особистісно-орієнтований підхід на теоретичних заняттях з технології.
33. Сучасні форми організації проблемного навчання на заняттях з технології харчової промисловості.
34. Технологічна культура сучасного практичного заняття з професійного навчання.
35. Сучасні форми активізації пізнавальної діяльності учнів на практичних заняттях з технології харчової промисловості.
36. Технологія проведення нетрадиційних практичних занять з технології харчової промисловості (за вибором студента).
37. Індивідуалізація процесу виробничого навчання в системі професійної освіти.
38. Сучасні форми реалізації принципу наочності на заняттях з професійного навчання.
39. Технологія викладання дисципліни технологічного циклу за напрямом підготовки «Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування» (за вибором студента).

40. Форми і методи професійної підготовки майбутнього викладача спеціальних дисциплін.
41. Викладання спеціальних дисциплін за профілем підготовки у сучасній системі професійної освіти.
42. Використання нових навчальних технологій на заняттях з професійного навчання зі спеціальності «Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування».
43. Використання ігрових методів навчання в процесі викладання дисциплін технологічного циклу за профілем підготовки «Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування».
44. Вирішення завдань трудового виховання учнів на заняттях з професійного навчання
45. Місце продуктивного навчання в системі методів професійної освіти».
46. Завдання педагога професійної освіти та нові педагогічні підходи до викладання дисциплін технологічного циклу.
47. Проектно-технологічна діяльність учнів на заняттях з технології харчової промисловості.
48. Забезпечення та розвиток мотивації студентів у процесі вивчення спеціальних дисциплін за профілем підготовки.

Глосарій

АКТИВІЗАЦІЯ ПІЗНАВАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ – така організація пізнавального процесу, коли навчальний матеріал стає предметом активних розумових і практичних дій кожного учня.

АНАЛІЗ (У ПЕДАГОГІЦІ) – вивчення кожного елементу або сторони явищ як частини цілого, роздрібнення предмету, що вивчається, або явища на складові елементи.

СПРИЙНЯТТЯ – процес віддзеркалення в свідомості людини предметів або явищ матеріального світу при їх безпосередній дії на органи почуттів; при цьому відбувається порядкування і об'єднання окремих відчуттів в цілісні образи речей і подій.

ГУМАНІЗАЦІЯ ОСВІТИ – система заходів, спрямованих на пріоритетний розвиток загальнокультурних компонентів в змісті освіти і технології навчання, орієнтованих на вдосконалення особистості, що займає центральне місце в структурі суспільних стосунків; проблема гуманізації виступає як завдання загальнолюдського значення, як умова вирішення глобальних проблем сучасного соціуму. Таким чином, в такому розумінні припускає формування нового гуманістичного світогляду, мислення, свідомості особистості, а також створення нових стосунків між особою, соціальними групами і суспільством.

ДИДАКТИЧНИЙ МАТЕРІАЛ – особливий вид посібників для навчальних занять, використання яких сприяє активізації пізнавальної діяльності учнів, економії навчального часу.

ДИДАКТИЧНА СИСТЕМА – визначається трьома основними складовими: видом управління, видом інформаційного процесу, типом засобів передачі інформації й управління пізнавальною діяльністю.

ДОСТУПНІСТЬ НАВЧАННЯ – один з принципів навчання: відповідність змісту, обсягу матеріалу, що вивчається, методів і організації форм навчання віковим та індивідуальним можливостям учнів, знанням, що є у них, умовам навчання

ДЕДУКЦІЯ – перехід від загального знання про предмети даного класу до одичного (окремого) знання про окремий предмет класу; один з методів пізнання.

Дедуктивний метод широко використовується в процесі навчання. Спираючись на нього, викладач спочатку висловлює початкові положення науки, її закони, емпіричні узагальнення, а потім застосовує їх до конкретних фактів, внаслідок чого вони мають обгрунтоване пояснення або наукову оцінку.

ДІЯЛЬНІСТЬ – це спосіб активного відношення суб'єкта (людини) до світу, спрямованого на його доцільну зміну і перетворення. Діяльність включає два взаємодоповнюючі процеси: активне перетворення світу суб'єктом і зміна самого суб'єкта за рахунок «вбирання» в себе більшої частини наочного.

ДІЯЛЬНІСНИЙ ПІДХІД В ОСВІТІ – система принципів, форм і методів, що забезпечують першочергове засвоєння знань і умінь, необхідних для ефективної діяльності в різних сферах практичного життя.

ЗАВДАННЯ ПІЗНАВАЛЬНЕ – навчальне завдання, що припускає пошук нових знань, способів (умінь) і стимуляцію активного використання учнями зв'язків, стосунків, доказів. Система завдань пізнавальних супроводжує весь процес навчання, який складається з послідовних, таких, що поступово ускладнюються за змістом і способам видів діяльності.

ІННОВАЦІЯ – комплексний процес створення та розповсюдження і використання нового практичного засобу (нововведення в галузі техніки, технології, педагогіки, наукових досліджень).

КОНЦЕПЦІЯ – система ідей, поглядів на предмет, явище, спосіб їх розуміння, трактування, що визначає характер пізнавальної і практичної діяльності.

КОМПЕТЕНТНІСТЬ – рівень освіченості особистості, який визначається ступенем оволодіння теоретичними засобами пізнавальної або практичної діяльності.

МЕТОД НАВЧАННЯ – спосіб навчальної роботи викладача та організації навчально-пізнавальної діяльності учнів з вирішенням різних дидактичних завдань, спрямований на оволодіння учнями навчальним матеріалом.

МЕТОДИКА – сукупність способів, прийомів, засобів доцільного проведення певної роботи. М. втілює не стратегію, а тактику наукового пізнання. Галузь педагогічної науки, що розглядає підходи до навчання(вивчення) учбовим предметам.

МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ – прийоми, процедури і операції, емпіричні і теоретичні, пізнання і вивчення явищ дійсності. Система методів дослідження визначається початковою концепцією дослідника, його уявленнями про сутність, структуру явища, що вивчається, загальною методологічною орієнтацією, цілями і завданнями конкретного дослідження.

МОДЕЛЮВАННЯ – метод дослідження об'єктів пізнання на їх моделях; побудова моделей реально існуючих предметів і явищ і конструйованих об'єктів для визначення або покращення їх характеристик, раціоналізації способів їх побудови, управління ними і тому подібне

МОТИВАЦІЯ – система взаємопов'язаних і взаємозалежних мотивів діяльності особистості, що свідомо визначають лінію її поведінки. Залежить від характеру етичної свідомості, ціннісної орієнтації, рівня загальної культури, здатності до критичного осмислення ситуації, вольових якостей

людини. Мотивація є рушійною силою будь-якої, в тому числі, й навчально-пізнавальної діяльності людини.

МОДЕЛЬ УЧБОВОГО ПЛАНУ – форма представлення учбового плану, що відображає основні інваріантні структурні компоненти змісту професійної освіти.

БЕЗПЕРЕРВНА ОСВІТА – єдина система, що включає загальноосвітню і професійну школу, вищі спеціальні навчальні заклади, курси підвищення кваліфікації, перепідготовки кадрів, економічну освіту, самоосвіту. У систему освіти разом з закладами, включаються позашкільні і культурно-освітні установи, а також самоосвіта, засоби масової інформації і ін.

НОВІ ІНФОРМАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ОСВІТІ – технології навчання, виховання, наукових досліджень і управління, засновані на використанні обчислювальної й інформаційної техніки і спеціального програмного, інформаційного і методичного забезпечення.

ОСВІТНІЙ ПРОЦЕС – цілеспрямований і організований процес одержання знань, умінь, навичок відповідно до цілей і завдань освіти, розвитку особистості

УЗАГАЛЬНЕННЯ – один з процесів пізнання, що полягає в уявному виділенні ознак (властивостей) предметів (явищ) і об'єднанні їх на основі спільності істотних рис, а також його результат, який закріплюється в мові, складаючи поняття, виражене в слові. У навчальному процесі Узагальнення здійснюється в єдності з ін. процесами – аналізом, синтезом, порівнянням, абстракцією.

ПЕДАГОГІЧНИЙ ПРОЦЕС – цілеспрямована, свідомо організована, прогресивна взаємодія вихователів і учнів, в ході якого вирішуються суспільно важливі завдання освіти і виховання. Педагогічний процес поєднує процес навчання і виховання (у вузькому, спеціальному понятті) і процес розвитку учнів. Основні компоненти педагогічного процесу: мета,

завдання, зміст, методи, прийоми і організаційні форми виховання і навчання.

РОЗУМІННЯ – активний процес пошуку і (або) конструювання людиною змісту повідомлень текстів, образів, схем, моделей, символів, знаків і інших форм передачі знань, інформації, а також інтерпретації і конструювання змісту дій і вчинків ін. людей. В процесі такого конструювання відбувається переклад повідомлень і текстів з мови наочних операційних, символічних і концептуальних значень на внутрішні або власні мови, якими володіє адресат.

ПОНЯТТЯ – форма мислення, що відображає предмети і явища дійсності у вигляді сукупності їх загальних ознак. Поняття виступає основним засобом формування і акумуляції досягнутих людиною наукових і практичних знань.

ПРОЕКТУВАННЯ – процес створення проекту у вигляді проектної документації, необхідної для виготовлення або реконструкції (модернізації) технічного об'єкту або проведення експертизи з метою затвердження рішення з виготовлення, реконструкції і ін. питанням. Аналогічне значення прийнятне для педагогіки.

ПРОФЕСІОГРАМА – документ, що регламентує технологію побудови вимог, які пред'являються професією до особистісних якостей, психологічних здібностей, психолого-фізичним можливостям людини. Цей документ повинен забезпечити постановку практичного завдання і організацію його вирішення з метою оптимізації і підвищення ефективності професійної діяльності фахівця конкретного профілю. У професіограмі відображають також: соціальні, соціально-економічні, історичні, технічні, технологічні, правові, гігієнічні, психологічні, психофізіологічні і соціально-психологічні аспекти професійної діяльності.

ПЕДАГОГІЧНА ТЕХНОЛОГІЯ – послідовний і безперервний рух взаємопов'язаних між собою компонентів, етапів, результатів в педагогічного процесу і дій його учасників.

ПЕДАГОГІЧНІ ПРИНЦИПИ – основні ідеї, використання яких допомагає якнайкращим чином досягти поставлених цілей.

ПЕДАГОГІЧНЕ ПРОЕКТУВАННЯ – попередня розробка основних деталей майбутньої діяльності учнів і педагогів.

СИСТЕМНИЙ ПІДХІД – комплексне вивчення найбільш істотних закономірностей розвитку явища як єдиного цілого з позицій системного аналізу.

СИНЕРГЕТИКА – (від грець. Synergetiko's – спільний, такий, що погоджено діє) науковий напрям, що вивчає зв'язки між елементами структури (підсистемами).

ТВОРЧЕ МИСЛЕННЯ (У НАВЧАННІ) – здатність самостійно відкривати нові знання і способи дій, раніше йому невідомі, які й складають зміст навчального процесу.

ТЕМА (НАВЧАЛЬНА) – складова частина навчального курсу, предмету. Тема заняття зазвичай визначається відповідно до навчальної програми, плану.

ТЕХНОЛОГІЯ – сукупність процесів, правил навичок, що використовуються створенні і виготовленні якого-небудь виду продукції, головним чином у виробничій діяльності. Найважливіший компонент Технології – послідовність спрямованих на створення заданого об'єкту дій (технологічних операцій), кожна з яких заснована на якихось природних процесах (фізичних, хімічних, біологічних і ін.) і людській діяльності.

НАВЧАЛЬНИЙ ПРОЦЕС – конкретний вид цілісного педагогічного процесу, який реалізує цілі освіти виховання і загального розвитку особистості в специфічних організаційних формах навчання, таких, як лекція, навчальне заняття, екскурсія і ін. Навчальний процес характеризується активною взаємодією, спеціально організованим спілкуванням викладачів і учнів. Джерелом розвитку навчального процесу є суперечності, що виникають між вимогами до учнів і рівнем їх реальних навчальних можливостей в даний момент. Вирішення цих протиріч призводить до подальшого формування особистості.

Основні компоненти навчального процесу – цілі, завдання, зміст, методи, прийоми, засоби форми організації навчання, методи стимулювання навчальної діяльності і контролю за її ефективністю. Між компонентами навчального процесу існують закономірні зв'язки. Виходячи з суспільних потреб, мета навчального процесу як закон визначає конкретні завдання навчання, його зміст, який у свою чергу зумовлює вибір методів, форм і засобів навчання. Навчальний процес має високі якісні результати, якщо при його плануванні, організації, регулюванні повною мірою враховуються ці зв'язки і принципи навчання.

Для ефективного функціонування навчального процесу необхідні певні умови: навчально-матеріальні (навчальні приміщення наочні посібники, дидактичний матеріал, технічні засоби ін.), навчально-гігієнічні (оптимальний світловий, повітряний, температурний режим), морально-психологічні (моральний комфорт в колективі, дотримання норм педагогічної етики, такту в спілкуванні з учнями та ін.).

НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА (ТИПОВА) – документ, який детально розкриває обов'язкові компоненти змісту навчання і параметри якості засвоєння навчального матеріалу з конкретного предмету зразкового (типового) навчального плану.

Навчальне видання

Крокошенко Олена Яківна

МЕТОДИКА ВИКЛАДАННЯ СПЕЦІАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН ЗА ПРОФІЛЕМ ПІДГОТОВКИ

*Навчальний посібник
з дисципліни для магістрантів
спеціальності „Професійне навчання”
профілю підготовки „Технологія харчової промисловості
та організація громадського харчування”*

Комп’ютерний макет – Сердюкова О. Я.

Здано до склад. 04.10.2010 р. Підп. до друку 03.11.2010 р.
Формат 60x84/16. Папір офсет. Гарнітура Times New Roman.
Друк ризографічний. Ум. друк. арк. 10,64. Наклад 300 прим. Зам. № 163.

Видавець і виготовлювач
Видавництво Державного закладу
«Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»
вул. Оборонна, 2, м. Луганськ, 91011, т/ф: (0642) 58-03-20.
e-mail: alma-mater@list.ru
Свідоцтво суб’єкта видавничої справи ДК № 3459 від 09.04.2009 р.