

платформі можна знайти і справжні перлини: акаунти із цікавими відео, наприклад. Так, якщо спочатку TikTok дарував можливість просто релаксувати і провести якийсь час ні про що не думаючи, а просто переходячи від одного відео до іншого, то тепер його зміст і наповнення певною мірою змінилися. І разом із учнями теж можна додати трохи корисного контенту. Можна запропонувати учням записувати короткі відео, де вони розповідатимуть про рецепти приготовлених ними страв чи виготовлення новорічних чи великодніх прикрас своїми руками (для прикладу) та ділитимуться своїми враженнями (звісно, не обмежуючись лише шкільною програмою). У відео учням доцільно подати поетапне виконання технологій. Зрештою, ідей може бути безліч, і дуже добре, якщо їхніми генераторами будуть саме школярі. Використання максимум можливостей соціальних мереж на уроках трудового навчання і технологій приведе до зацікавлення предметом, до активізації пізнавального інтересу, а це звісно сприятиме підвищення якості засвоєння навчального матеріалу.

Список використаних джерел:

1. Вища освіта України. URL: <http://www.euroosvita.net/index.php/?category=1&id=3442> (дата звернення 10.04.2024).
2. Ковальчук В., Ольшанський Л. Професійна підготовка на засадах компетентнісного підходу. *Молодь і ринок*. 2021. № 11–12. С. 6–10.
3. Локшина О. І. Становлення «компетентнісної» ідеї в європейській освіті: матеріали / Реалізація європейського досвіду компетентнісного підходу у вищій школі України. Київ: Педагогічна думка, 2019. С. 21–30.
4. Пометун О., Пироженко Л. Інтерактивні технології навчання: теорія, практика, досвід : методичний посібник. Київ: А.С.К., 2022. 135 с.
5. <http://www.crossmagic.com> (дата звернення 15.04.2024).
6. <http://www.panavue.com> (дата звернення 15.04.2024).
7. <http://www.pcstitch.com> (дата звернення 15.04.2024).

Газука Т.А.

кандидат педагогічних наук, доцент,
доцент кафедри економіки і управління,
Національний університет «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка
Чернігів, Україна
tanya.gazuka0510@gmail.com

РОЗВИТОК КРИТИЧНОГО МИСЛЕННЯ МАЙБУТЬОГО ПЕДАГОГА ПРОФЕСІЙНОГО НАВЧАННЯ З ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Значення критичного мислення у сучасному світі зростає, оскільки вимагається вміння аналізувати, оцінювати та робити висновки з великої кількості інформації. Майбутні педагоги професійного навчання повинні бути осначені навичками критичного мислення, щоб ефективно навчати учнів у професійній сфері.

Розвиток критичного мислення у майбутніх педагогів професійного навчання може бути досягнутий через впровадження у навчальні програми завдань, які акцентують увагу на аналізі і критичному оцінюванні інформації [1]. Оскільки, критичне мислення - це процес активного, об'єктивного та систематичного аналізу, оцінки і формування власних думок, переконань і рішень. Воно включає в себе здатність ретельно розглядати інформацію, розуміти її сутність, визначати приховані підтекстові мотиви та визначати ймовірні наслідки. Основні аспекти критичного мислення включають вміння аналізувати докази, ставити під сумнів прийняті ідеї, розпізнавати й уникати логічних помилок, а також формувати аргументовані висновки на підставі отриманих знань та досліджень. Критичне мислення є ключовою компетенцією, необхідною для успішного розв'язання проблем, прийняття обґрунтованих рішень та досягнення особистого та професійного розвитку [2].

Зростання інновацій у харчовій промисловості вимагає від майбутніх педагогів професійного навчання з харчових технологій активного розвитку критичного мислення для

адаптації до середовища, яке швидко змінюється. Критичне мислення в контексті харчових технологій передбачає не лише здатність аналізувати та оцінювати наукову інформацію, але й креативно застосовувати ці знання для розв'язання проблем виробництва, які можуть виникнути в майбутньому.

Важливість критичного мислення у навчанні харчових технологій полягає в тому, щоб майбутні педагоги могли стимулювати в учнів аналітичні та творчі навички, необхідні для розв'язання складних завдань в сфері харчових технологій.

Ефективні педагогічні підходи, такі як проблемне навчання, проектне навчання та колективні дискусії, можуть сприяти розвитку критичного мислення у майбутніх педагогів професійного навчання з харчових технологій. Залучення студентів до дослідницької діяльності та роботи з реальними виробничими завданнями може сприяти розвитку їх критичного мислення та підготовці до професійної діяльності у сфері харчових технологій. Важливо забезпечити майбутніх педагогів харчових технологій засобами для критичної оцінки різних технологій та продуктів, а також розуміння їх впливу на здоров'я людини та навколишнє середовище.

Сприяння критичному мисленню в навчальних програмах з харчових технологій може підвищити якість освіти, забезпечуючи майбутнім педагогам професійного навчання глибше розуміння сучасних проблем і тенденцій у галузі. Розвиток критичного мислення у майбутніх педагогів харчових технологій є ключовим елементом їх підготовки до ефективного навчання учнів та вирішення складних завдань у професійній діяльності.

Розвиток критичного мислення в галузі харчових технологій може бути досягнутий за допомогою різноманітних підходів. Ось деякі ідеї та методи, які можна використовувати для цього:

- дослідницькі проекти - дають можливість залучати студентів до проведення досліджень та експериментів у сфері харчових технологій;

- дискусії та дебати - можна організувати групові дискусії або дебати на теми, пов'язані з харчовими технологіями та стимулювати студентів думати критично, аргументувати свої погляди та відстоювати свої позиції;

- кейс-стаді - використовувати реальні сценарії з проблемами, які виникають у сфері харчових технологій, і пропонувати студентам аналізувати їх та висувати можливі рішення;

- критичний огляд літератури - надати студентам можливість аналізувати наукові статті, книги та інші джерела інформації з питань харчових технологій, ставити під сумнів стандартні підходи та висловлювати свої власні думки;

- критичні завдання з проблемними ситуаціями - створити завдання, що містять проблемні ситуації, і спонукати студентів розв'язувати їх, використовуючи критичне мислення та творчий підхід;

- аналіз та обговорення помилок – тут необхідно підкреслити важливість виявлення та уникнення логічних помилок та неоднозначностей у роботі з харчовими технологіями;

- практичні вправи - на практичних заняттях та лабораторних роботах, ставити завдання, які вимагають від студентів критичного мислення при розв'язанні реальних проблем;

- формулювання власних підходів - заохочувати студентів розвивати власні підходи до вирішення проблем у галузі харчових технологій та впровадження інновацій.

Ці методи можна поєднувати та адаптувати відповідно до конкретних потреб та характеристик групи студентів. Крім того, важливо створити стимулююче середовище для розвитку критичного мислення, де студенти мають можливість висловлювати свої думки, аргументувати свої погляди та обговорювати різні точки зору. Постійне самовдосконалення та саморефлексія також є ключовими складовими розвитку критичного мислення у майбутніх педагогів, оскільки це дозволяє їм ставити під сумнів власні переконання та підходи до навчання.

Перегляд та збагачення навчальних програм завданнями для розвитку критичного мислення може сприяти підготовці майбутніх педагогів до викликів сучасного професійного середовища та розвитку їх креативного потенціалу.

Список використаних джерел:

1. Стандарт вищої освіти України. Другий (магістерський) рівень, галузь знань 01 – Освіта / Педагогіка, спеціальність – 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями). – https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/11/20/015_profesiyna_osvita_mahistr.pdf
2. Пометун О.І. Критичне мислення як педагогічний феномен / *Педагогічні інновації: ідеї, реалії, перспективи*. Український педагогічний журнал . 2018. № 2. С.89 – 98.

Гевко Т. І.

здобувач третього освітньо-наукового рівня вищої освіти кафедри комп'ютерних технологій,
Тернопільський національний педагогічний
університет імені Володимира Гнатюка
Hevko.t@gmail.com

Безух А. В.

здобувач третього освітньо-наукового рівня вищої освіти кафедри комп'ютерних технологій,
Тернопільський національний педагогічний
університет імені Володимира Гнатюка
andrewbezukh23@gmail.com

АКТУАЛІЗАЦІЯ ПРОБЛЕМИ НАВЧАННЯ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГАЛУЗІ ЦИФРОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ПРОГРАМУВАННЮ

Стан розвитку технологій та їх проникнення в усі сфери суспільства обумовлюють переосмислення і модернізацію підготовки здобувачів освіти, особливо майбутніх фахівців галузі цифрових технологій. Таких змін вимагає нормативна база освітньої галузі, зокрема, закон України «Про вищу освіту», Стратегія розвитку вищої освіти в Україні на 2021-2031 роки, Концепція цифрової трансформації освіти і науки, державні стандарти вищої освіти. У Стандарті вищої освіти України для спеціальності «Професійна освіта» визначено основні компетентності, якими повинні володіти сучасні фахівці. Серед базових компетентностей є «здатність використовувати сучасні інформаційні технології та спеціалізоване програмне забезпечення та інтегрувати їх в освітнє середовище» [6].

Для майбутніх фахівців спеціалізації «Цифрові технології» зазначена компетентність є дещо глибшою і передбачає формування системи знань, які сприяють розвитку вмінь проектувати і реалізовувати програмні системи із застосуванням різних мов програмування. Згідно вимог суспільства майбутні фахівці галузі цифрових технологій мають мати практичні навички програмування для: навчання молодших спеціалістів програмуванню у межах професійної освіти; створення сучасних програмних додатків освітнього призначення для різних платформ; програмування об'єктів різного призначення. Це і зумовлює актуальність формування практичних навичок програмування у майбутніх фахівців галузі цифрових технологій [5; 6].

Питання формування практичних навичок програмування у майбутніх фахівців галузі цифрових технологій у педагогічній та науковій літературі розглядають у різних напрямках. Так, теоретичні і практичні аспекти формування професійних компетентностей за допомогою цифрових технологій обґрунтовують Т. Вакалюк, М. Козяр, І. Гевко, М. Юсупова, О. Потапчук, В. Хоменко, методичні аспекти навчання програмування розглядають М. Жалдак, І. Луцик та інші [3].