

УДК 378.091.12.011.3-051:62/64

Наталія Мінько,
Руслана Приходько

ПІДГОТОВКА МАЙБУТНІХ УЧИТЕЛІВ ТЕХНОЛОГІЙ ДО ВИКЛАДАННЯ КУЛІНАРІЇ В СТАРШІЙ ШКОЛІ

У статті розглядається структура професійної підготовки майбутніх учителів технологій до викладання кулінарії в старшій школі. Опираючись на дослідження вітчизняних та зарубіжних вчених, автори намагаються прослідкувати особливості фахової підготовки в педагогічній сфері, теоретичні, методичні і організаційні засади формування і розвитку фахової майстерності майбутнього вчителя. Звертається увага на особливості навчально-виховного процесу майбутніх учителів технологій у закладі вищої педагогічної освіти. Розглянуто зміст професійної компетентності вчителя технологій для реалізації профільного навчання в загальноосвітньому навчальному закладі.

Ключові слова: професійна підготовка, професійна компетентність, фахова підготовка, профільне навчання.

The article deals with the structure of the professional training of future teachers of technology for teaching cookery at high school. The authors try to trace the peculiarities of professional training in the pedagogical field, the theoretical, methodological and organizational principles of the formation and development of professional skills of the future teacher, basing on investigations of foreign and native researchers. The attention is paid to peculiarities of the teaching and educational process of future teachers of technology at a higher educational institution. The content of the professional competence of a teacher of technology for the implementation of field-specific education in a general educational institution is considered.

Teacher training, which focuses on success, involves developing skills from the first days of study at a pedagogical school of higher education. Academic work of students should be intensive. This learning process shows expressed interest of pupils to their future profession, training sessions, gaining new knowledge and skills.

The process of preparing the future teacher of technology for teaching cookery at high school is carried out in the process of teaching: psychological and pedagogical, methodological, professional disciplines and in the process of practical training (pedagogical practice). According to the authors, the management of the educational institution and teachers need to make maximum effort for constant improvement of the material and technical base in accordance with the didactic conditions, prospects for the development of science, especially industrial premises and their equipment for conducting

laboratory and practical works, demonstration material and modern teaching technologies.

Preparation of future teachers of technology for the implementation of field-specific education on the basis of cooking will be effective providing the scientifically substantiated content of training, which would include a basic minimum of theoretical knowledge and practical skills, determined on the basis of a comprehensive analysis of school curricula and programs of professional training of technological educational institutions of different levels and which corresponds to the current level of development of the industry.

Key words: *professional training, professional competence, professional training field-specific education.*

В умовах науково-технічного прогресу, що супроводжується автоматизацією та механізацією виробництва, виникає потреба готувати кваліфікованих робітників, які здатні швидко адаптуватись до сучасних умов праці та технічних нововведень. Разом з тим, на сучасному ринку праці не вистачає висококваліфікованих поварів, токарів, водіїв, продавців, механіків, швачок та інших представників робітничих професій. Питаннями підготовки працівників робітничих професій займаються професійно-технічні заклади та заклади вищої освіти. Чим швидше молода людина визначиться і розпочне навчання майбутньої професії, тим більше у неї шансів на ринку праці та в плані побудови майбутньої професійної кар'єри. Одним із шляхів вирішення питання ранньої допрофесійної та професійної підготовки є реалізація профільного навчання в старших класах загальноосвітніх навчальних закладів.

Проблема професійної підготовки завжди була і є актуальною для науковців будь-якої галузі. Проте одні розглядають фахову підготовку та її особливості в педагогічній сфері, зокрема О. Антонова [3], О. Дубасенюк [3], Т. Семенюк [3]. Теоретичні, методичні і організаційні засади формування та розвитку фахової майстерності майбутнього вчителя досліджувалась О. Коберником, Г. Терещуком, Д. Тхоржевським [10]. Вивченням професійної підготовки кулінарів займаються Т. Гонтар, Т. Стахмич [8] та інші.

Мета статті – проаналізувати особливості методики підготовки майбутніх учителів технологій в процесі вивчення кулінарії в старшій школі.

Професійна підготовка майбутнього вчителя за своїм характером є багатокомпонентною – методична, педагогічна, психологічна та професійна. Тому важливим є забезпечення достатнього рівня знань та умінь студента з усіх складових. Сучасні студенти характеризуються недостатньо високими внутрішніми мотивами розвитку особистості, їх потреби у мобільності, гнучкості та сучасності знань та умінь.

О. Антонова, О. Дубасенюк, Т. Семенюк в своїй роботі до основних

елементів професійно-педагогічної компетентності відносять:

- 1) компетентність у галузі фахових предметів і знання того, як зробити процес навчання, зміст предмету провідним засобом виховання учнів;
- 2) соціально-психологічну компетентність у галузі процесів спілкування;
- 3) диференціально-психологічну компетентність у сфері мотивації, здібностей, спрямованості учнівської молоді;
- 4) аутопсихологічну компетентність у сфері достоїнств і недоліків власної діяльності і особистості [3].

Лише за наявності всіх вищезазначених елементів професійно-педагогічної компетентності відбудеться повноцінна підготовка майбутнього вчителя технологій.

Останнім часом почало кардинально змінюватись відношення до технологій, адже зрозумілим є той факт, що вміння творчо працювати руками сприяє формуванню навичок критичного мислення, яке передбачає розвиток логічного аналізу та особистісного підходу до вирішення стандартних та нестандартних проблем. Отже, вивчення технологій є важливою складовою загального інтелектуального розвитку особистості. В такому випадку важливим є відповідність навчального матеріалу світовим науковим розробкам, можливість під час навчання знайомитись із сучасними зразками техніки та новітніми технологіями [2].

На думку С. Ткачука, змістове наповнення трудового навчання передбачає більш глибоке ознайомлення учнів із сучасними досягненнями техніки і технологій, опанування практикою проектно-технологічної діяльності. З огляду на це, актуальним є питання розробки наукових засад техніко-технологічної підготовки майбутніх вчителів трудового навчання [19, с. 3].

Методична підготовка з кулінарії забезпечується такими дисциплінами: «Основи теорії технологічної освіти», «Методика трудового навчання», «Методика профільного навчання», які вивчаються на третьому та четвертому курсах.

Фахова підготовка з кулінарії забезпечується вивченням таких дисциплін: «Обладнання харчової промисловості», «Основи харчових технологій», «Практикум з кулінарії». Вони вивчаються на четвертому курсі.

Педагогічна практика є обов'язковою складовою професійної підготовки майбутніх учителів технологій. Основна її мета – практичне засвоєння майбутніми вчителями закономірностей і принципів педагогічної діяльності; вона виконує низку функцій і є зв'язуючою основою між теоретичною підготовкою майбутніх учителів технологій в ЗВО та застосуванням їх на практиці із метою набуття практичних вмінь ефективно організовувати навчально-виховний процес учнів в ЗНЗ.

Педагогічна практика допомагає майбутнім учителям технологій адаптуватися до специфічних умов під час виконання професійних обов'язків, створює ситуації для практичного застосування теоретичних знань, формує і розвиває професійні вміння і навички, сприяє формуванню і розвитку педагогічної ерудиції, інтуїції, здатності до імпровізації, педагогічного оптимізму й рефлексії. Під час педагогічної практики зростає важливість освітньо-культурного діалогу викладача-методиста і студента-практиканта, як учителя й учня.

На нашу думку, для повноцінної підготовки майбутніх учителів технологій до викладання кулінарії в старшій школі не вистачає виробничої практики. Така практика повинна забезпечувати ознайомлення з особливостями технологічних процесів на підприємствах харчової галузі та з особливостями й умовами праці робітників кулінарного напрямку.

Дана виробнича практика дозволила б вирішити наступні завдання:

- ознайомлення з основними та допоміжними службами закладу харчового господарства;
- опрацювання нормативно-правової бази, яка регулює діяльність закладів;
- розгляд функціональної організації процесів ключових виробництв та служб;
- практичне засвоєння технологій професій сфери обслуговування.

Аналіз спеціальної літератури, дозволив виділити три напрямки удосконалення змісту підготовки майбутніх учителів технологій в контексті профільного навчання учнів:

- формування професійної компетентності вчителя технологій;
- використання інформаційно-комунікаційних технологій у процесі навчання та викладання;
- удосконалення методичної підготовки майбутнього вчителя технологій.

Педагогічний аналіз існуючих компетентнісних моделей освіти Е. Ф. Зеєра [4], Н. В. Кузьміної [5], А. М. Новикова [6], Дж. Равена [7] і врахування специфіки профільного навчання дозволили виявити зміст професійної компетентності вчителя технологій для реалізації профільного навчання в загальноосвітньому навчальному закладі, що включає сукупність таких компетентностей:

- педагогічного проектування і варіативного подання змісту навчального предмета на допрофільному і профільному рівнях (включаючи вміння розкривати зміст навчального предмета на різних рівнях складності);
- проектування педагогічних технологій;
- проектування контексту педагогічної діяльності.

Представлений зміст виступає основою формування професійної

компетентності майбутніх учителів технологій до реалізації профільного навчання за технологічним напрямком, зокрема з основ кулінарії.

Новий зміст підготовки майбутнього вчителя технологій вирішує завдання формування у студентів технологічної, інформаційної, проф-орієнтаційної компетентності, а також компетентності в галузі педагогічного проектування. Традиційна методична система підготовки вчителя технологій передбачає підвищення якості професійного рівня вчителя за допомогою нарощування кількості знань про нові методики, прийоми, технології та вміння копіювати їх у своїй діяльності [1].

В даний час в умовах оновлення змісту шкільної освіти в освітній галузі «Технології» визначаються нові цілі методичної підготовки майбутнього вчителя технологій, у структуру змісту підготовки якого необхідно внести такі зміни:

- практико-орієнтовані семінари та майстер-класи з вивчення особливостей організації профільного навчання за технологічним напрямком;
- підготовку і проведення під час педагогічної практики відкритих уроків для вчителів з організації профільного навчання учнів загальноосвітніх навчальних закладів;
- аналіз передового педагогічного досвіду з організації занять в профільних класах.

Така схема і зміст навчання дозволяє майбутньому вчителю технологій створити власну методичну систему роботи, стати конкурентоспроможним на сучасному ринку праці. Перспективи подальших досліджень полягають у визначенні змісту і структури підготовки майбутніх учителів технологій до здійснення профільного навчання учнів загальноосвітніх навчальних закладів.

Сучасний стан вивчення дисциплін з курсу «Кулінарія» у ЗВО України не враховує вимоги сьогодення: як правило, програма підготовки застаріла, зміст навчання визначається інтуїтивно, без наукового доведення, програма підготовки вчителя технологій з профілю «Кулінарії» не є цілісною, зміст навчальних предметів складається відірвано один від одного, внаслідок чого спостерігається дублювання матеріалу або, навпаки, відсутність необхідної навчальної інформації.

На основі вищезазначеного, всіх об'єктивних і суб'єктивних вимог, що пред'являються до складання навчальних програм з кулінарії, однією з основних цілей є обов'язкове врахування змісту програм підготовки кваліфікованих робочих певних професій. При цьому не можна не скористатися досвідом підготовки спеціалістів з кулінарії на різних освітніх та кваліфікаційних рівнях – інженер-технолог кулінарного виробництва, технік-технолог того ж профілю та робітник (кухар, кондитер).

Знаючи кваліфікаційні характеристики зазначених фахівців, тобто їх функціональні обов'язки, та познайомившись з відповідними навчальними програмами й посібниками, можна зробити певні висновки, які будуть корисними для розв'язання нашої проблеми. Аналіз програм навчальних закладів різних рівнів технологічного вузу, технікуму, професійно-технічного училища, загальноосвітньої школи дає можливість визначити об'єм знань і вмінь з товарознавства, санітарії, гігієни харчування, технології приготування харчових продуктів, які повинні отримувати студенти вузів, учні шкіл та професійно-технічних училищ і встановити взаємозв'язок між функціями фахівців та обсягом знань та вмінь, які вони здобувають у процесі навчання.

Вчитель технологій проводить навчально-виховну роботу в школі, викладає предмети згідно навчальних програм загальноосвітньої школи в різних класах. Він повинен формувати в учнів необхідні трудові вміння, навички. Крім того, вчитель повинен керувати практичною діяльністю учнів в шкільних майстернях та під час проведення занять за профілями.

Крім вищеперелічених видів діяльності, вчитель трудового навчання повинен мати психолого-педагогічну та відповідну методичну підготовку. Що ж стосується фахової підготовки з кулінарної справи, то вчитель має бути готовий до виконання окремих функцій і начальника цеху, і повара, і кондитера, і кулінара.

Підготовка майбутнього учителя технологій до викладання кулінарії в старшій школі здійснюється у процесі викладання психолого-педагогічних, методичних, фахових дисциплін та у процесі практичної підготовки (педагогічна практика). Керівництву навчального закладу та викладачам потрібно прикладати максимум зусиль для постійного покращення матеріально-технічної бази у відповідності до дидактичних умов, перспектив розвитку науки, особливо виробничих приміщень та їх устаткування для проведення лабораторно-практичних робіт, демонстраційного матеріалу та сучасних технологій навчання.

Підготовка майбутніх учителів технологій до здійснення профільного навчання з основ кулінарії буде результативною за умови науково обґрунтованого змісту навчання, який включав би базовий мінімум теоретичних знань та практичних вмінь, визначений на основі всебічного аналізу шкільних програм і програм підготовки фахівців технологічних закладів освіти різних рівнів і який відповідає сучасному рівню розвитку галузі.

Вивчення цієї тематики є перспективним і подальші дослідження, на нашу думку, можуть бути використані в методичній розробці занять, в написанні програм, розробці нових методів підготовки майбутніх викладачів технологій до викладання кулінарії в старшій школі.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Акулова О. В. Информационная работа в условиях профильного обучения : учеб.-метод. пособие для учителей / О. В. Акулова ; под ред. А. П. Тряпицыной. – СПб. : КАРО, 2005. – 80 с.
2. Готовність учителя до роботи в умовах профільного навчання [Електронний ресурс] / Режим доступу : <https://sites.google.com/site/smcprofil/materials/readiness>.
3. Дубасенюк О. А. Професійна підготовка майбутнього вчителя до педагогічної діяльності : монографія / О. А. Дубасенюк, Т. В. Семенюк, О. Є. Антонова. – Житомир : Житомир. держ. пед. ун-т, 2003. – 193 с.
4. Зеер Є. Ф. Психологія професій : навч. посіб. для студентів ВНЗ / Зеер Є. Ф. – 2-е вид., перероб., доп. – М. : Академічний Проект ; Єкатеринбург : Ділова книга, 2003. – 336 с.
5. Кремень В. Г. Інформаційне середовище як умова нового буття / В. Г. Кремень // Інформаційно-телекомунікаційні технології в сучасній освіті: досвід, проблеми, перспективи : зб. наук. пр. / за ред. М. М. Козяра та Н. Г. Ничкало. – Львів: ЛДУ БЖД, 2009. – Ч. 1. – С. 3–7.
6. Носков В. І. Соціально-психологічні детермінанти інноваційної культури в гуманітарному ВНЗ / В. І. Носков, А. В. Кальянов, О. В. Єфросиніна // Соціальна психологія. – 2005. – № 4(12). – С. 69–83.
7. Стахмич Т. Підготовка кваліфікованих робітників на основі інтегративної організації навчального процесу / Тамара Стахмич // Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини / гол. ред.: Мартинюк М. Т. – Умань : ПП Жовтий О. О., 2010. – Ч. 3. – С. 206–215.
8. Ткачук С. І. Актуальні проблеми професійної підготовки вчителя трудового навчання у вищих педагогічних навчальних закладах / С. І. Ткачук // Вісник ЧНПУ. Педагогічні науки. – 2013. – Вип. 108.2. – С. 70–73.
9. Тхоржевський Д. О. Методика трудового навчання та викладання загальнотехнічних дисциплін : навч. посіб. – 3-тє вид., перероб. і доп. / Д. О. Тхоржевський. – К. : Вища шк., 1992. – 334 с.