

Levchenko N. G. Modern state of formed of professional concepts on cookery for the future teachers of labour studies.

The results of the preliminary experiment concerning the state of professional cookery concepts forming of future technology teachers are given in the article. The ways of effective forming the professional concepts are determined.

Keywords: establishing experiment, future teachers of the labour teaching, students.

Лук'яненко Г. І.

*Інститут професійно-технічної освіти
НАПН України*

ВІД СПОСОБІВ ХАРЧУВАННЯ ДО КУЛЬТУРИ ХАРЧУВАННЯ

Стаття присвячена проблемі формування культури харчування учнів загальноосвітньої школи, як складової загальної культури особистості. Пропонуються шляхи підготовки майбутніх учителів, на прикладі підготовки вчителів трудового навчання, до формування культури харчування.

Ключові слова: харчування, функція, майбутні вчителі трудового навчання, культура харчування.

Постановка проблеми. Сьогодні особливої актуальності набули питання збереження та зміцнення здоров'я людини. Важливим чинником розв'язання цієї проблеми є організація харчування людини. Засоби масової інформації, наукові та науково-популярні публікації містять багато відомостей щодо зорового харчування, "правильного харчування", дієт тощо. Ключовим терміном, що об'єднує цю інформацію є проблема харчування. Однак, проблема розв'язується з точки зору поглядів на продукти харчування, їх склад, поживну цінність тощо. Без сумніву, це важливо. Проте, з позиції гуманізму, наріжним каменем повинна стати людина, а саме, її поведінка в питаннях здоров'я, харчування, здорового способу життя. На нашу думку, сьогодні на зміну понять "здорове харчування" або "правильне харчування" повинно прийти поняття "культура харчування", яке розуміється як складова загальної культури.

Мета статті: визначення педагогічних засад формування культури харчування молоді.

Основна частина. Аналіз літературних джерел засвідчив, що визначення поняття "культура харчування" потребує уточнення, більш чіткого формулювання. Перед нами постає проблема: з одного боку необхідно формувати культуру харчування, починаючи зі школи для того, щоб через усвідомлення людиною значення харчування удосконалити її ставлення до вибору харчових продуктів, способів їх кулінарної обробки з огляду на потреби організму. З іншого боку – немає чіткого теоретичного підґрунтя самого поняття "культура харчування", отже відсутня психолого-педагогічна база щодо формування цієї складової загальної культури людини. Культура особистості ґрунтується на певних внутрішніх переконаннях, а зовнішньо проявляється як поведінка, певна діяльність. Логічно припустити, що методологічною основою для формалізації поняття "культура харчування" буде теорія діяльності, згідно якої культура людини визначається як сума знань та особливості людської свідомості, поведінки, втілюваної в конкретних сферах буття та фахового визначення культури харчування як обізнаності у наукових основах харчування.

Не претендуючи на повноту визначення, ми розуміємо культуру харчування як свідому орієнтацію поведінки особистості у харчуванні, що ґрунтується на певному рівні освіченості її в галузі науки про харчування і оволодінні способами організації харчування, яке б забезпечувало задоволення фізіологічних та естетичних потреб разом із збереженням і зміцненням здоров'я.

В наукових працях І. Я. Лернера та М. М. Скаткіна, на які посилається В. І. Загвязинський [1, с. 22], переконливо доведена чотирьохкомпонентна структура культури особистості. Отже, як складова загальної культури людини, культура харчування, очевидно, теж матиме чотирьохкомпонентну структуру, яка включатиме когнітивний, поведінково-діяльнісний, креативний та мотиваційно – ціннісний компоненти. Проте, зміст компонентів буде відповідати визначенню та структурі культури харчування. Когнітивний компонент включатиме спеціальні знання і їх розуміння з дисциплін, на яких базується культура харчування, наприклад, знання термінології, основних хімічних та фізичних процесів, що відбуваються при приготуванні їжі, етичних та естетичних норм споживання їжі тощо. Формування поведінково-діялісного компоненту буде передбачати процес оволодіння знаннями, означеними в когнітивному компоненті, а також формування умінь, як знань в дії. Володіння знаннями і умінями, означеними в попередніх компонентах, та їх комбінування за умови отримання певного досвіду творчості в доборі сировини, приготуванні та оформленні страв, сервіровці складе основу креативного компоненту. Розкриття змісту компонентів культури харчування дозволяє виявити їх функції.

Пізнавальна функція пов'язана з навчальною і дослідницькою діяльністю суб'єкта навчання в галузі наук про харчування.

Регулятивна функція здійснює вплив на життєдіяльність людини, особливо в питаннях, пов'язаних з харчуванням.



Рис. 1. Структурно-функціональна модель культури харчування

Виховна функція формує усвідомлення культури харчування як частини культури людини, впливає на формування особистої поведінки в харчуванні. З огляду на те, що культура харчування розглядається у педагогічному, навчально-виховному контексті,

необхідно відзначити, що її компоненти матимуть великий педагогічний вплив на суб'єкти навчального процесу. Наприклад, засвоєння положень наукової теорії раціонального, збалансованого харчування і пов'язані з ним уміння організувати хоча б власне харчування сприяє вихованню критичного мислення студентів, уміння організувати робоче місце для приготування їжі сприяють вихованню організованості. Зрештою, процес оволодіння усіма компонентами культури харчування має великий потенціал для розвитку творчого мислення і естетичного смаку, що можна зобразити схематично (рис. 1).

Отже, підсумовуючи проблеми, що постають перед суспільством в зв'язку зі збереженням здоров'я, визначимо, що завданням педагогічної науки і практики є усунення інформаційного дефіциту та пропаганда принципів раціонального харчування, підвищення культури харчування з урахуванням національних традицій і світового досвіду, розробка програм навчання в межах компетентності. Саме це задекларовано у Концепції державної політики в галузі харчування населення України, що розроблена авторським колективом під керівництвом начальника відділу Головного санітарно-епідеміологічного управління Міністерства охорони здоров'я України А. Григоренка [2].

Автори наголошують на тому, що широкомасштабна пропаганда основ раціонального харчування, формування навичок у виборі харчових продуктів для забезпечення організму людини необхідними поживними речовинами, значно зменшить кількість хронічних неінфекційних захворювань аліментарного походження. Започатковувати процес формування культури харчування потрібно з раннього дитинства, а продовжувати і розвивати в школі.

Розглянемо сучасний стан формування культури харчування учнів шкіл. Анкетним методом проведеним серед учнів 8-11 класів загальноосвітніх шкіл було встановлено, що в повсякденному житті культурі харчування не приділяється достатньої уваги. Хоч 70% респондентів вказали на обізнаність з питань щодо зв'язку харчування і здоров'я, більшість з них (80%) відзначили, що не застосовують рекомендації щодо організації раціонального харчування в повсякденному житті. 40% опитаних не змогли здійснити диференційований вибір харчових продуктів з огляду на стан здоров'я. Більшість учнів не звертають увагу на застереження щодо систематичного вживання сухих сніданків, харчових концентратів, напоїв з вмістом барвників, консервантів тощо. Поряд з тим, учні вказали на те, що окремі питання щодо організації харчування і споживання їжі розглядалися в рамках вивчення певних предметів: біології, трудового навчання, основи безпеки життєдіяльності.

Опитування, проведене серед батьків, довело, що в сім'ях практично не враховуються особливості харчування кожного члена сім'ї, крім випадків суворих харчових обмежень, пов'язаних зі станом здоров'я. Серед причин цього явища називають незадовільне матеріальне становище родини, дефіцит наукових знань з питань раціонального харчування, а також відсутність довіри до інформації про поживну цінність на упаковці харчового продукту. Аналізуючи цей стан, можна зробити висновки про відсутність знань, які б формувала певна система виховання культури харчування серед учнів, що обумовлено цілим рядом педагогічних і організаційних проблем, а саме: відсутністю формалізованого поняття "культура харчування", що спричиняє нечітке розуміння мети і завдань виховання культури харчування школярів. З'являється проблема відповідної підготовки вчителів, які здатні були б здійснювати процес формування культури харчування. Поряд з тим, цей процес виходить за рамки класної роботи. Як показало опитування вчителів загальноосвітніх шкіл, значну роль в формуванні культури харчування відіграє організація харчування школярів під час занять у школі, зокрема у шкільних їдальнях, буфетах тощо.

Аналіз програм шкільних предметів, які таким чи іншим способом пов'язані з харчуванням людини, показав, що найсприятливішою базою для формування культури харчування учнів є предмет Трудове навчання. Проаналізуємо підготовку майбутніх вчителів трудового навчання за кулінарними дисциплінами. Метою нашого дослідження було

вивчення питань підготовки майбутнього вчителя до виховання культури харчування. Аналіз навчальних програм проводився за такими показниками: 1) кількість предметів кулінарного спрямування; 2) кількість аудиторних годин, відведених для їхнього опанування; 3) зміст, мета і завдання кожного з них. Виявилось, що кількість предметів, включених до циклу кулінарних дисциплін в різних навчальних закладах коливається від одного до п'яти. На їхнє вивчення витрачається від 540 (Національний педагогічний університет імені М. П. Драгоманова) до 144 (Чернігівський державний педагогічний університет імені Т. Г. Шевченка) годин. Виникає проблема: скільки часу і яка кількість навчальних предметів потрібна для оптимальної підготовки майбутнього вчителя трудового навчання за цим напрямком. Відповідь на це питання одержимо, якщо проаналізуємо відповідність змісту підготовки майбутніх учителів за кулінарним напрямком у вищих педагогічних закладах освіти відповідному змісту шкільної програми. Для цього розглянемо обсяг навчального матеріалу, що використовується для підготовки майбутнього вчителя. Проаналізуємо зміст навчальних дисциплін, які використовуються в педагогічних ВНЗ для підготовки майбутніх учителів за вказаним напрямком. З метою впорядкування проаналізовані програми за змістом можна умовно об'єднати в такі групи:

– програми традиційного змісту, тобто складені на основі подібних програм професійно-технічних закладів освіти кулінарного профілю;

– програми, що мають етнічну спрямованість, тобто вивчають кулінарію на основі народної кухні;

– оригінальні програми, які не дублюють зміст програм дисциплін професійно-технічних закладів освіти кулінарного профілю, або які складені з використанням інноваційних технологій навчання. Як правило вони розв'язують певні конкретні, цікаві питання, пов'язані з кулінарією. Так, програма, що використовується у Херсонському державному університеті, має естетичну спрямованість та містить певні елементи основ раціонального харчування. Програма навчальної дисципліни “Технологія обробки харчових продуктів” Полтавського державного педагогічного університету є інтегрованим курсом підготовки вчителів. В циклі кулінарних дисциплін кафедри трудового навчання і креслення Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова є такі предмети, як “Художнє оформлення страв та сервірування стола”, “Гігієна та санітарія громадського харчування”.

Основною метою та завданнями дисциплін кулінарної (харчової) спрямованості є формування знань і умінь майбутнього вчителя з товарознавства харчової сировини, технології приготування їжі, обладнання підприємств громадського харчування, виробничої санітарії та гігієни. Кожний предмет розв'язує своє завдання. Однак, через брак повноти розуміння поняття “культура харчування”, його педагогічної сутності та складових відсутнє спрямування підготовки майбутніх учителів трудового навчання на формування культури харчування учнів. Кожна з цих програм формує лише окремі компоненти культури харчування, здебільшого когнітивний, і не розв'язує проблему в цілому.

Співставлення навчальних матеріалів дисциплін, що використовуються в процесі підготовки майбутніх учителів трудового навчання, з обсягом знань і умінь, які необхідно сформувані в учнів загальноосвітніх шкіл, ставить під сумнів доцільність вивчення студентами певних матеріалів, включених в навчальні програми окремих педуніверситетів.

Підсумовуючи вищезазначене, приходимо до висновків:

– необхідно удосконалити зміст навчальних дисциплін кулінарного спрямування для студентів – майбутніх учителів трудового навчання у відповідності до змісту шкільної програми;

– оптимізувати обсяг навчального навантаження студентів-майбутніх учителів в процесі їхньої підготовки до формування культури харчування школярів;

– спрямувати процес навчання на формування високого рівня культури харчування майбутнього вчителя, тому що вважаємо це одним з базових чинників ефективної підготовки їх до формування культури харчування школярів.

Для розв'язання визначених проблем, на нашу думку, необхідно створити нову навчальну дисципліну “Культура харчування”, метою якої буде підготовка майбутніх вчителів трудового навчання до формування культури харчування учнів, де провідним чинником виступатиме сформований достатній рівень знань, умінь, навиків, що забезпечить формування високого рівня культури харчування студента-майбутнього вчителя.

Відповідно до мети визначаються такі завдання цієї дисципліни:

- формування теоретичних знань з наук про харчування, що складають базу навчальної дисципліни;
- формування необхідних практичних умінь і навиків;
- формування мотивів і цілей поведінки в питаннях харчування;
- підготовка студентів до професійної діяльності на основі педагогічного розуміння культури харчування.

На основі визначеної структурно-функціональної моделі поняття “культура харчування”, його педагогічного розуміння, вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики вчителя трудового навчання, нами розроблено перелік знань і умінь, що формуватимуться при опануванні дисципліни “Культура харчування”.

Навчальний матеріал дисципліни “Культура харчування” разом із відображенням в ньому систематизованих сучасних наукових знань про харчування повинен бути доцільним з точки зору подальшої професійної діяльності майбутнього вчителя трудового навчання, а також бути доступним з точки зору можливостей його засвоєння. Зміст предмету повинен сприяти реалізації триєдиного процесу творення особистості: засвоєння соціального досвіду, виховання, розвиток.

Таким чином, визначаються наступні загальні принципи відбору навчального матеріалу для формування програми навчальної дисципліни:

- врахування соціального досвіду;
- науковість;
- системність – врахування логіки системи знань і закономірностей розвитку наукових понять;
- принцип посиленості – врахування рівня підготовки учнів;
- єдність навчання і виховання, з метою формування і розвитку особистості учня;
- історизм;
- принцип функціональної повноти компонентів курсу;
- принцип врахування моделі спеціаліста.

Особливістю відбору матеріалу для створюваної дисципліни “Культура харчування” є те, що виховання будь-якого виду культури людини потребує, перш за все, можливості широкого застосування знань у повсякденній практичній діяльності. Відбір матеріалу для дисципліни проводився поетапно:

- формалізація поняття “культура харчування” визначення його основної мети;
- проведення опитування з метою визначення ставлення до виховання культури харчування та доцільності введення подібного курсу в загальноосвітніх школах та відповідного курсу для підготовки майбутніх вчителів трудового навчання;
- аналіз програм вищих педагогічних навчальних закладів з підготовки вчителів трудового навчання з метою вивчення досвіду формування знань та умінь з технології приготування їжі та організації споживання і виробництва продукції громадського харчування;
- вивчення думки студентів, вчителів загальноосвітніх шкіл про характер, зміст і спрямованість дисципліни;

– аналіз педагогічного досвіду викладання курсів кулінарної спрямованості при підготовці вчителів трудового навчання;

– розроблення компетенцій майбутнього вчителя трудового навчання згідно шкільної програми та з огляду на завдання предметно-дидактичної підготовки до формування культури харчування;

– аналіз літератури як спеціальної фахової, що використовується для підготовки фахівців у громадському харчуванні, так і методичної літератури для підготовки майбутніх вчителів трудового навчання.

Згідно визначеного змісту компонентів, до складу навчальних матеріалів дисципліни входять матеріали, що будуть розкривати взаємозв'язок природи і людини, базові відомості з наук і дисциплін, пов'язаних з харчуванням; формуватимуть цінності і мотиви у поведінці щодо здійснення свідомого вибору харчових продуктів, способів їхньої кулінарної обробки в залежності від особливостей організму тих, для кого організують харчування; сприятимуть набуттю досвіду творчості в процесі приготування і організації споживання їжі.

Опитування, проведене серед вчителів загальноосвітніх шкіл показало, що всі респонденти позитивно ставляться до формування культури харчування учнів і висловлюються за удосконалення підготовки вчителів. 80% опитаних вважають доцільним спрямування конкретних тем програми з трудового навчання на формування культури харчування, 15% – зазначили, що питання формування культури харчування не потрібно обмежувати трудовим навчанням, а виносити їх як провідну лінію виховного процесу в школі. Решта опитуваних стверджували, що культура харчування формується виключно в сім'ї і школа має тут незначний вплив.

Питання анкети, пов'язані зі змістом і спрямованістю дисципліни викликали утруднення. В основному (75%) були вказані проблеми організації споживання та оформлення готових страв. Отже, питання, які стосуються естетичного боку процесів приготування та споживання їжі є важливими, тому їх потрібно включити в програму курсу.

Цікавою виявилась думка частини респондентів (20%), які наголосили на необхідності включення до курсу якомога більшої кількості практичних занять, навчальних ігор тощо.

Аналіз власного педагогічного досвіду викладання курсів кулінарної спрямованості для підготовки вчителів трудового навчання показав, що студенти із зацікавленням сприймають навчальний матеріал прикладного характеру: технологія приготування страв (кулінарних виробів), організація обслуговування гостей, сервірування стола тощо. Підвищення навчально-пізнавальної активності студентів спостерігалась тоді, коли в процесі вивчення технології приготування окремих страв не відокремлювалися теми, що стосуються первинної обробки сировини, виготовлення напівфабрикатів, проведення теплової обробки і оформлення готових страв. Тому в програмі “Культури харчування” в конкретних темах технологія приготування страв наводилися у повному обсязі: від первинної обробки сировини до подачі готової страви. Крім того, така структура дозволяє виносити на самостійне вивчення велику кількість технологій, оскільки на теоретичному занятті наводиться загальна схема технології окремих груп страв, а конкретні технології підпорядковуються загальній схемі. Утруднення в засвоєнні викликають теми з фізіології харчування, товарознавства, обладнання підприємств громадського харчування. З огляду на те, що навчальна інформація саме з цих тем є важливою, вважаємо за необхідне ввести її до змісту “Культури харчування”.

Велику роль у відборі навчальних матеріалів для створюваної дисципліни відіграв аналіз підручників, навчальних посібників, що використовуються у підготовці фахівців кулінарного профілю та майбутніх учителів обслуговуючої праці, який і дозволив відібраний матеріал згрупувати за змістом в окремі теми.

В результаті цієї роботи був сформований певний зміст, який склав підґрунтя теоретичної частини “Культури харчування”.

Висновок. В статті запропонований один з шляхів формування культури харчування школярів. Без сумніву, проблему неможна розв'язати введенням лише одного предмету в процес підготовки майбутніх вчителів. Формування культури харчування повинно перетворитись на систему навчальних і виховних заходів, яка б пронизувала весь період навчання молоді, а не обмежувалась тільки загальноосвітньою школою. Подальшого розроблення потребують психолого-педагогічні проблеми формування культури харчування старших школярів, учнів ПТНЗ тощо.

Використана література:

1. Загвязинский В. И. Теория обучения: современная интерпритация : учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений. – М. : Идательский центр “Академия”, 2001. – 192 с.
2. Концепція державної політики в галузі харчування населення України (канадсько-український міжурядовий проект): [електронний ресурс]. – Режим доступу <http://www.culip.com.ua/m/m_hlthprtct_harch_u.htm>– Загол. з екрану.

Лукьяненко Г. И. От способов питания к культуре питания.

Рассматриваются проблемы подготовки будущих учителей трудового обучения к формированию культуры питания учащихся. Задача формирования культуры питания особенно актуальна для современности, поскольку в процессе питания не только удовлетворяются физиологические и эстетические потребности человека, питание является одним из основных факторов сохранения здоровья.

Ключевые слова: питание, функция, будущие учителя трудового обучения, культура питания.

Lukyanenko G. I. From the methods of feed to the culture of feed.

The thesis is devoted to problem of training of future technology teachers to forming the culture of nutrition of students. The culture of nutrition is considered to be part of general culture of personality. With the help psychological and pedagogical analysis of the specialized professional literature the concept “the culture of nutrition” was formalized.

Keywords: feed, function, future teachers of the labour teaching, culture of feed.

Малихін А. О.

Бердянський державний педагогічний університет

СУТНІСТЬ ТА ПРИНЦИПИ МЕТОДИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНЬОГО ВЧИТЕЛЯ ОСВІТНЬОЇ ГАЛУЗІ “ТЕХНОЛОГІЯ”

У статті розглядаються основні підходи до визначення суті методичної підготовки і її основних складових. Особлива увага приділяється змісту принципів методичної підготовки учителів трудового навчання, реалізація яких забезпечить високий рівень професійної підготовки майбутніх фахівців.

Ключові слова: учитель, трудове навчання, принцип, методична підготовка.

Постановка проблеми. Професійна діяльність учителя трудового навчання – це, насамперед, педагогічна діяльність, пов'язана з освоєнням учнями змісту трудового навчання (таку діяльність називають методичною). На думку В. Адольфа зміст процесу професійної підготовки реалізовано через систему педагогічних завдань. Рішення професійних завдань неможливо здійснювати без методичних знань, до яких належать знання методів, методик, прийомів при рішенні не стандартних завдань; принципів психолого-педагогічного вивчення особистості [1].