

*Кудря О.В.  
Полтавський державний педагогічний університет  
імені В.Г.Короленка*

## **ФОРМУВАННЯ В УЧНІВ ЕКОЛОГІЧНОГО МИСЛЕННЯ НА ЗАНЯТТЯХ З ОБСЛУГОВУЮЧОЇ ПРАЦІ**

Важливою проблемою сьогодення є формування у підростаючого покоління поняття про природу як цілісну систему. Науковці підкреслюють велике світоглядне значення знань про взаємозв'язок та розвиток процесів, які проходять у природі як єдиному цілому, і про закономірності впливу суспільства на природу, а також про залежність соціального прогресу від природного середовища [6, с.11].

У цьому аспекті одним із актуальних завдань загальної середньої освіти є завдання формування в учнів екологічної культури, засвоєння ними знань про природу свого краю, залучення школярів до активної екологічної діяльності та виховання дбайливого ставлення до природних багатств України.

Науковці зазначають, що для збереження генофонду нації потрібна екологічна просвіта підростаючого покоління. Так, однією з основних ідей, покладених в основу Концепції національної програми інтегративної екологічної освіти, є утвердження “екологічної освіти як одного з головних чинників формування належного ставлення людини до себе, до інших людей і довкілля, насамперед – природного середовища” [1, с.41].

В умовах сьогодення освітянами робиться наголос на важливості розвитку культури екологічного мислення як на основі сучасних наукових концепцій, що відповідають розвитку суспільства та науки XXI століття, так і з врахуванням надбань української національної культури в плані розкриття особливостей ставлення українців до рідної природи.

Г.Філіпчуком правомірно відмічається, що “українська етнокультура сприяє виробленню якісно-нової моделі екологічного виховання, що ґрунтується на етизації стосунків з природою через традиції, наукові пізнання українців, інтегративність і гармонію взаємозв'язків людини і природи” [9, с.299]. Враховуючи це, можна стверджувати, що екологічна освіта матиме безпосередній вплив і на виховання в учнів національної самосвідомості, Дослідження в цьому напрямі показало, що звернення до культурних надбань українців, розкриття світоглядних позицій, притаманних українському народу, прилучення до традицій, звичаїв, які органічно відтіняють ставлення українців до довкілля взагалі, є одним з дієвих засобів, під впливом якого формується

національна самосвідомість особистості [5].

Крім зазначеного вище необхідно відмітити і той факт, що в умовах сьогодення мова ведеться не лише про викладення екології як самостійної дисципліни чи комплексу екологічних дисциплін, але і про екологізацію освіти взагалі. Ця проблематика є актуальною. Так, особливості формування в учнів екологічної свідомості розкривають у своїх статтях М.Сушко, В.Короткова, З.Швеців, Р.Павелків, В.Подоляк. Сучасні проблеми екологічного виховання при вивченні біології, географії висвітлюють В.Тимофієнко, А.Ярьомінко. М.Мельник досліджує сутність екологічного виховання у процесі позаурочної роботи з природничо-математичних дисциплін. Н.Васильєва розкриває сутність виховного потенціалу екологічної освіти у контексті національного виховання.

Проблема екологічного виховання учнів на заняттях з трудового навчання висвітлюється практично в усіх методичних посібниках. Їх аналіз показав, що відображення у змісті навчального матеріалу взаємозалежного зв'язку “людина – екологічна система” відбувається в основному за рахунок виділення з системи провідних ідей екологічного змісту такої: природне середовище і діяльність людини.

*Метою даної статті* є визначення шляхів формування в учнів на заняттях з обслуговуючої праці екологічної культури на основі акцентуванні уваги на взаємозв'язку “природне середовище – здоров'я людини”.

Однією з умов взаємозв'язку людини з навколишнім середовищем є продукти харчування, екологічна якість яких має безпосередній та вагомий вплив на здоров'я людини.

У процесі трудового навчання учнів, а саме – під час занять з кулінарії, є можливість дати учням інформацію про рідний край, його природу, продукти місцевого походження, екологічний стан навколишнього середовища, виховати у них позитивне ставлення до природи рідного краю через розкриття багатогранності взаємозв'язків між людиною і довкіллям. Розглянемо детальніше, яким чином можна реалізувати вищезазначене.

Навчальною програмою “Українська народна кухня” (5-9 класи) (варіативна частина програм трудового навчання, 2001 р.) передбачено ознайомлення учнів з такими групами харчових продуктів: овочі, фрукти, крупи, борошно, яйця, молочні продукти, м'ясні і рибні продукти.

У процесі занять в учнів формують знання про особливості отримання цих харчових продуктів, умови та способи їх зберігання, методи визначення їх якості, про лікувальні властивості окремих харчових продуктів.

Ознайомлення учнів з традиційним для української кухні набором

харчових продуктів починають з розкриття поняття “господарська основа харчування”. Доцільність акцентування уваги учнів на даному питанні обґрунтовуємо тим фактом, що харчування українців формувалося у значній залежності від природно-географічних умов і зумовлених ними напрямів господарської діяльності.

Так, наприклад, повідомляючи про особливості вирощування зернових культур, вчитель наголошує на природно-географічних умовах (помірний клімат, родючі чорноземи), що сприяли розвитку хліборобства, розповідає про пов’язані з цим напрямом господарської діяльності трудові обряди – засівання, обжинки. Такий виклад навчального матеріалу дає можливість показати учням розглядувані питання у їх логічному взаємозв’язку, що має безпосередній вплив на формування в учнів так званого “інстинкту місцевості”.

На необхідності розвитку у дітей “інстинкту місцевості” наголошував ще К.Ушинський. Поняття “інстинкт місцевості” проявляється у розумінні дітьми взаємозумовленості природних процесів, уміння бачити місцевість в цілому, з усіма особливостями її природи, життя населення, господарського розвитку. Це забезпечує розуміння причинно-наслідкових зв’язків і впливає на розвиток світобачення учнів. Крім того, ознайомлення учнів з господарською основою харчування, з особливостями ставлення українців до природи взагалі, сприятиме формуванню екологічної культури: дослідженню дітьми довкілля, що оточує їх життєвий простір, більш уважному ставленню до природного середовища, як важливого фактору, без якого саме існування людини неможливе.

Крім того, екологічна ситуація в Україні робить обов’язковим розкриття особливостей впливу екологічного стану навколишнього середовища на здоров’я людини. Така можливість є і при опануванні учнями навчальної програми “Українська народна кухня” (5-9 класи). Зокрема для реалізації даного завдання сприятливе вступне заняття у п’ятому класі, у ході якого учні знайомляться з традиційним для української кухні набором харчових продуктів.

Дане заняття є першим знайомством учнів зі змістом програми. Це вимагає насичення навчального матеріалу відомостями пізнавального характеру, оскільки, згідно літератури з психології навчання, навчальні дії учнів підліткового віку стимулюються інтересом до знань, потребою в розширенні світогляду (при визначенні предметів, які подобаються, учні наводять різні мотиви, одним з яких є пізнавальне значення предмета) [4, с.99].

Отже, наведемо фрагмент уроку з теми “Вступне заняття. Традиційні основи харчування українців” (5 клас).

Етап уроку: пояснення нового матеріалу.

Мета діяльності вчителя: формування в учнів загальних понять про їжу, про поживні речовини в харчових продуктах та їх вплив на організм людини, ознайомлення з традиційним для української кухні набором харчових продуктів, факторами, що обумовили його формування, розкриття школярам сутності впливу екологічного стану навколишнього середовища на здоров'я людини.

Слово вчителя при висвітленні взаємозв'язку людини з навколишнім середовищем. Вчитель буде розповідь таким чином, щоб учні усвідомили, що українці з давніх часів обожнювали і берегли природу, що чисте природне середовище давало здоров'я. Але в умовах сьогодення воно забруднене радіацією, промисловими і побутовими відходами, отруйними хімікатами сільського господарства, що призводить до отруєння повітря, води, ґрунту, рослин, тварин.

На основі таких відомостей вчитель ставить запитання: “Чи впливає забруднене природне середовище на харчові продукти рослинного та тваринного походження і як це позначається на здоров'ї людини?”. Метою цього є спонукання учнів до самостійного виділення наявних взаємозв'язків між здоров'ям людини та чистотою навколишнього середовища. Узагальнюючи відповіді учнів, вчитель знайомить їх з поняттям “екологічно чистий продукт”, завдяки чому вони розуміють, що так називають продукти, які не погіршують здоров'я людини.

Учніам дається інформація про найбільш розповсюджені в сучасних умовах забрудники харчових продуктів:

– хімічні речовини – нітрати, пестициди, гербіциди, які накопичуються у харчових продуктах через широке використання мінеральних добрив, застосування в сільському господарстві отрутохімікатів;

– радіонукліди – збільшення їх вмісту у харчових продуктах обумовлене підвищенням загального радіофону внаслідок розширення ядерної промисловості та екологічних катастроф – аварій на атомних електростанціях (яскравий і загальновідомий приклад – Чорнобильська АЕС).

Дані відомості супроводжуються наведенням факту, підтверженого науковими дослідженнями [3, с.183]: з загальної кількості чужорідних хімічних речовин, які проникають із зовнішнього середовища в організм людини, саме з їжею потрапляє 80% нітратів, 90% пестицидів та радіонуклідів.

Подальше розкриття вчителем у загальних рисах негативних наслідків впливу чужорідних хімічних речовин та радіонуклідів на організм людини, стан

її здоров'я є важливим мотиваційним моментом, оскільки в учнів виникають питання:

1) “Чи можна знизити кількість чужорідних хімічних речовин у харчових продуктах?”;

2) “Яким чином можна зменшити шкоду від радіації?”.

Що стосується першого питання, то відповідь на нього включає такі аспекти. По-перше, це спосіб обробки сирих продуктів перед їх безпосереднім використанням, а по-друге, це спосіб зберігання харчових продуктів. До відому учнів доводять, що вміст нітратів, фосфорорганічних пестицидів (хлорофосу, карбофосу, фосфаміду та ін.) в овочах суттєво знижується при використанні таких способів консервування як квашення, соління, маринування за рахунок переходу цих чужорідних хімічних речовин у розсіл чи маринад. Спеціалісти відзначають, що з огляду на це не рекомендується використовувати у подальшому для приготування їжі розсіл чи маринад, а також наголошують, що консервовані наведеними вище способами продукти необхідно споживати після 7 днів їх консервування [Там же, с.185].

Вчитель відмічає, що названі способи консервування харчових продуктів є традиційними для української системи харчування. Тому наведене вище є одним з цілої низки аргументів, які пропагують використання у сучасному побуті давніх способів зберігання харчових продуктів.

Відповідь на друге питання полягає у поясненні учням сутності цілеспрямовано підібраної дієти (переважне вживання різноманітних овочів, морських водоростей, бобових, цільних зерен, насіння і горіхів), яка забезпечує зв'язування і швидке виведення з організму радіонуклідів, не дозволяючи їм вступати в екстенсивні реакції з клітинами організму.

Що стосується набору харчових продуктів для приготування страв, то до свідомості учнів важливо довести такий факт [7, с.317]: людині бажано харчуватися переважно продуктами, які характерні для даної пори року і вирости в тій місцевості, де вона проживає, оскільки її організм пристосовується до звичного типу харчування і раптове введення нових продуктів може призвести до порушення обміну речовин.

Такий виклад навчального матеріалу, як показало опитування учнів під час перевірки якості засвоєння ними нових знань, сприяє розумінню особливостей зв'язку:

– “навколишнє середовище □ харчові продукти □ здоров'я людини”.

Отже, екологічні відомості та знання є необхідними для того, щоб учні набували вмінь аналізувати, та оцінювати наслідки господарювання, стан

природного середовища, власні вчинки та вчинки інших людей щодо природи. При вивченні практично кожної з тем трудового навчання є можливість висвітлювати певні екологічні питання, прищеплювати школярам бережливе ставлення не лише до самої природи та її ресурсів, а й до речей, виготовлених з природних матеріалів.

### **Використана література**

1. Концепція національної програми інтегративної екологічної освіти: Проект // Вісник НАН України. – 1999. – № 11. – С. 40–49.
2. Леднев В.С. Содержание образования: Сущность, структура, перспективы. 2-е изд., перераб. – М.: Высшая школа, 1991. – 224 с.: ил.
3. Попов С.В. Валеология в школе и дома (О физическом благополучии школьников) – СПб.: СОЮЗ, 1997. – 256 с.
4. Психологія навчання / За ред. доктора психологічних наук Б.Ф.Басва. – К.: Радянська школа, 1972. – 136 с.
5. Система виховання національної самосвідомості учнів загальноосвітньої школи: Методичний посібник для вчителів / За ред. Д.О. Тхоржевського. – К.: Видавничий відділ ТДПУ, 1999. – 296 с.
6. Совершенствование содержания образования в школе / Под ред. И.Д. Зверева, М.П. Кашина. – М.: Педагогика, 1985. – 272 с.
7. Стояновський Д.М. Енциклопедія народної медицини. В 2т. – Т.1. – К.: Здоров'я, 1997.– 464 с.
8. Трудовое обучение: Учеб. пособие для 5 кл. / В.Н. Мадзигон, А.И. Воловиченко, В.И. Андрияшин и др. – К.: Радянська школа, 1985. – 192 с.: ил.
9. Філіпчук Г.Г. Українська етнокультурна у змісті національної загальної та педагогічної освіти. – Чернівці: Прут, 1996. – 322 с.

### *Аннотація*

*В статье определяются пути формирования экономической культуры на занятиях по обслуживающему труду, акцентируется внимание на взаимосвязи «природная среда – здоровье человека», раскрывается сущность воспитательного потенциала экономического образования в контексте национального воспитания.*

**Кузнецова О.А.**  
**Миколаївський державний університет**  
**імені В.О.Сухомлинського**

## **ГОТОВНІСТЬ МАЙБУТНІХ УЧИТЕЛІВ ДО САМОВИЗНАЧЕННЯ ЯК ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГІЧНА ПРОБЛЕМА**

Готовність майбутніх учителів до самовизначення – складне структурне утворення, котре характеризується здійсненням вибором професії, вибором життєвого шляху, сформованої моральної спрямованості, сформованими життєвими планами і перспективами.

**Метою даної статті є визначення сутності розуміння “готовність до**