

ПРОБЛЕМА СТВОРЕННЯ ПІДРУЧНИКА З ХІМІЇ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ

Статтю присвячено проблемі створення сучасного підручника з хімії для закладів професійно-технічної освіти як засобу реалізації професійної спрямованості вивчення загальноосвітніх предметів майбутніми кваліфікованими робітниками. Охарактеризовано зміст поняття “підручник” та наявні в педагогічній літературі шляхи вирішення проблеми забезпечення професійно спрямованими підручниками з хімії закладів ПТО. Визначено функції створеного підручника з хімії для закладів професійно-технічної освіти кулінарного профілю та його методичне значення. Розкрито структуру пропонованого підручника та детально описано такий його позатекстовий компонент як апарат організації засвоєння знань учнів.

Ключові слова: підручник з хімії, заклади професійно-технічної освіти, кулінарний профіль, професійна спрямованість навчання.

Забезпечення підручниками загальноосвітніх предметів є давньою проблемою освітнього процесу професійно-технічних навчальних закладів (ПТНЗ), оскільки до 2018–2019 н. р. воно відбувалось за залишковим принципом. Так, забезпечення ПТНЗ підручниками із загальноосвітніх предметів для 10 класу становило – 60%, а учні 11 класу підручниками взагалі не були забезпечені. Окрім того, ще однією методичною особливістю освітнього процесу в ПТНЗ є декларована нормативними освітніми документами необхідність реалізації взаємозв'язку між двома видами підготовки: загальноосвітньою та професійною. Даний взаємозв'язок може здійснюватися, наприклад, за рахунок принципу професійної спрямованості навчання, що передбачає врахування освітніх потреб майбутньої професійної діяльності учнів при конструюванні змісту навчання.

Аналіз останніх досліджень і публікацій показав, що проблема створення підручників для професійно-технічних навчальних закладів з урахуванням принципу професійної спрямованості розглядається у роботах С. У. Гончаренка [5], Р. С. Гуревича [6], І. М. Козловської [10], Н. О. Талалуєвої [13].

На думку І. М. Козловської, відсутність підручників із загальноосвітніх предметів, які призначені саме для професійно-технічних навчальних закладів освіти, значно ускладнює роботу викладачів і знижує рівень знань учнів [10, с. 318]

У педагогічній літературі зустрічаємо два підходи до створення підручників із загальноосвітніх предметів для професійно-технічних навчальних закладів: 1) створення мінімізованого підручника та профільних додатків для великих груп професій; 2) написання незалежних 5-7 підручників.

У методиці навчання хімії є досвід створення додаткових вставок до підручників (як зі спеціальних предметів, так і з хімії) як можливості забезпечення взаємозв'язку навчання. Наприклад, у дослідженні Н. О. Талалуєвої для забезпечення свідомого засвоєння знань з хімії в ході вивчення матеріалознавства і спецтехнології пропонується два варіанти використання таких змістових “вставок”. Перший варіант передбачав використання змістових “вставок” лише у розповіді вчителя, а другий – після пояснення матеріалу та усного опитування учнів за запитаннями для контролю. Учні роздавалися на окремих аркушах паперу змістові “вставки” і передбачалося у вигляді домашнього завдання дати письмово відповіді на поставлені запитання [13, с. 15]. Дослідження автора свідчать, що використання змістових “вставок” для самостійної роботи учнів з наступним самоконтролем і контролем знань є значно ефективнішим за традиційну розповідь викладача з включення додаткової інформації.

В. Робак наголошує, що існує нагальна потреба у створенні хоча б одного базового підручника із загальноосвітніх предметів для кожної групи робітничих професій, де виклад навчального матеріалу носив би професійно спрямований характер [12].

Враховуючи вищезазначені освітні реалії та методичні дослідження українських науковців постає необхідність створення сучасного професійно орієнтованого підручника з хімії для учнів професійно-технічних навчальних закладів. Спираючись на думку В. Робака про базовий підручник для групи професій нами було вирішено розробити підручник для учнів ПТНЗ саме кулінарного профілю.

Перш ніж розглядати структуру сучасного підручника і вимоги до його побудови, зазначимо, що у педагогічній науці розуміють під поняттям “підручник”. У літературі є значна кількість пов’язаних між собою формулювань даного поняття. Наприклад, в Українському педагогічному словнику знаходимо таке твердження: підручник – це “книга, в якій викладаються основи знань з певного навчального предмета на рівні сучасних досягнень науки і культури” [4, с. 260]. На думку Н. Й. Міщук, підручник – це “навчальна книга, що містить систематизований виклад певного обсягу знань, які відображають сучасний рівень досягнень науки та виробництва, й призначена для обов’язкового засвоєння учнями [7, с. 339]. Варто підкреслити, що вищенаведені визначення відображають лише одну зі функцій підручника – змістову, і зовсім не враховують значення підручника для організації навчальної діяльності учнів.

Більш повно і обґрунтовано, враховуючи всі функції навчальної книги, дають визначення “підручник” Д. Д. Зуєв та В. П. Беспалько. На думку Д. Д. Зуєва, підручник – це “масова навчальна книга, де викладається предметний зміст освіти і визначаються види діяльності, передбачені шкільною програмою для обов’язкового засвоєння учнями з урахуванням їх вікових або інших особливостей” [9, с. 12]. У свою чергу, В. П. Беспалько вважає, що підручник є комплексною інформаційною моделлю, яка відображає чотири елементи педагогічної системи – цілі та зміст навчання, вибір і розробку дидактичних процесів, орієнтацію на певні організаційні форми навчання і дає змогу відтворити їх на практиці [1, с. 25].

На основі сказаного робимо висновок, що сучасний підручник є не лише джерелом інформації для учня, він має й інші функції, що потребують з’ясування.

В ході аналізу літературних джерел, було з’ясовано, що різні дослідники виділяють різну кількість функцій підручника [2; 6]. На думку Н. М. Буринської, найголовнішими функціями підручника хімії є: інформаційна; трансформаційна; систематизувальна; закріплення знань і вмінь, самоконтролю; розвивальна; виховна; самоосвітня; координувальна; політехнічність освіти; формування у школярів готовності до праці [2].

Розкриємо суть функцій розробленого нами підручника з хімії для учнів ПТНЗ кулінарного профілю.

Інформаційна функція підручника полягає у фіксації змісту навчання хімії, який включає в себе основні хімічні поняття, закони, теорії, факти та професійно орієнтовані знання, необхідні для успішного засвоєння предметів професійно-теоретичної підготовки, а також видів діяльності, якими повинні оволодіти учні в результаті засвоєння загальноосвітнього курсу хімії.

Систематизувальна функція підручника проявляється в активізації діяльності викладача з управління процесом навчання. Чіткий і послідовний виклад навчального матеріалу на сторінках підручника, зроблений на основі науково обґрунтованої системи знань, показує учневі приклад раціонального підходу до роботи з навчальною інформацією.

Функція закріплення знань і самоконтролю реалізується через систему запитань, вправ і завдань, якими, як правило, завершується параграф або, які наведено в його тексті.

Функція самоосвіти реалізується за рахунок створення можливості для самостійного вивчення навчального матеріалу при роботі з підручником.

Інтегрувальна функція підручника хімії виявляється в об’єднанні в єдиний комплекс знань і умінь, що здобуваються учнями в процесі вивчення хімії та предметів професійно-теоретичної підготовки.

Координувальна функція підручника полягає в забезпеченні ефективного використання інших засобів навчання, в тому числі і засобів масової інформації як джерела хімічних знань.

На думку Н. М. Буринської, сучасний підручник хімії має створюватися на засадах нової філософії освіти, яка передбачає відродження духовності освіти через гуманізацію як змісту освіти, так і навчального процесу. Автор зазначає, що у зв’язку з такою вимогою “... пріоритетною метою хімічної освіти стає не тільки засвоєння учнями знань, умінь і навичок з хімії як навчального предмета, а й формування загальної культури особи, національної свідомості, високоморальної громадської позиції...” [2, с. 38].

Вважаємо, що створений нами підручник з хімії :

– є багатокомпонентним, оскільки вміщує систему знань з предмета, досвід творчої діяльності, нагромаджений людством, досвід ставлення до навколишньої дійсності;

– відповідає вимогам сьогодення, забезпечує достатній рівень знань, освіченості в галузі хімії й водночас доступний для опанування кожним учнем, тобто в ньому реалізується освітній стандарт як основа для повноцінного розвитку учнів та їх успішної адаптації в подальшому житті;

- є інформаційно насиченим, але невеликим за обсягом, містить не більше семи одиниць нової інформації в параграфі, оскільки за один урок більшу її кількість учень не сприймає;
- характеризується науковою точністю, достовірністю, об'єктивністю, актуальністю і доступністю;
- не містить наукових перекичувань, спеціально зроблених заради методичної мети;
- не містить випадкової навчальної інформації, яка цілеспрямовано не сприяє розв'язанню завдань навчання, виховання та розвитку учнів;
- базується на науковій методології з урахуванням принципу гуманізації та з орієнтацією на загальнолюдські моральні цінності й українознавчий компонент.

У підручнику відображено зміст загальноосвітньої хімічної підготовки у старшій школі на рівні стандарту, запропоновано методичний апарат, спрямований на формування знань, що відповідають держаним вимогам до загальноосвітньої підготовки учнів, а саме:

- засвоєння системи знань про фундаментальні відкриття в галузі хімії;
- опанування теоретичними та експериментальними методами пізнання природи;
- оволодіння вміннями застосовувати набуті знання;
- розвиток пізнавальних інтересів, інтелектуальних і творчих здібностей;
- виховання [3].

Що стосується структури підручника, то більшість авторів [2; 3; 8] вважають, що сучасний підручник – це складний комплекс, який формується з текстового і позатекстового структурних компонентів. Відповідно, розроблений у співавторстві з О. Г. Ярошенко підручник з хімії для професійно-технічних навчальних закладів кулінарного профілю містить зазначені структурні компоненти навчальної книги. Охарактеризуємо їх.

Текстовий компонент у підручнику представлений у вигляді трьох видів тексту: основного, додаткового і пояснювального. Основний текст за змістом поділено на вступний, інформаційний і заключний, або підсумковий. Основний текст у змісті підручника відображений у формі опису, пояснення, проблемного викладу, узагальнення тощо. Додатковий текст включає біографічний опис, цікаві факти, в тому числі з історії хімії, сфери майбутньої професійної діяльності тощо. Пояснювальний текст відображений у вигляді посторінкового словника, пояснення в дужках всередині основного тексту, підписами до ілюстрацій, табличними даними.

Із позатекстових компонентів до змісту підручника входять: ілюстрації, методичний апарат і апарат орієнтування. Ілюстрації в змісті підручника представлені малюнками, схемами, фотографіями, рівняннями хімічних реакцій тощо. Включені до змісту підручника ілюстрації вимагають не простого розглядування, а певної роботи з ними: використовуючи зображення, учні повинні відповісти на запитання, скласти розповідь, висловити припущення про властивості речовин або ознаки протікання хімічних реакцій, охарактеризувати зміст речовин у харчових продуктах тощо. Така робота сприяє створенню мотивації до навчання, активізації розумової діяльності учнів, більш активному засвоєнню ними викладеного в підручнику навчального матеріалу.

Методичний апарат підручника включає запитання, завдання, таблиці, опорні схеми, алгоритми, тестові завдання для самоконтролю. Апарат орієнтування в підручнику представлений у вигляді змісту, звернення до учнів, порад щодо самостійної роботи з підручником, словника термінів; алфавітного, іменного та предметного покажчиків.

Підручник складається з двох частин: перша – неорганічна хімія, друга – органічна хімія. Побудову змісту підручника здійснювали відповідно з професійно орієнтованою навчальною програмою з хімії для ПТНЗ кулінарного профілю, розробка якої передувала створенню підручника [14]. Зміст навчального матеріалу базової складової там, де це було доцільно, дещо скорочено, уточнено та доповнено професійно орієнтованою складовою.

Погоджуючись з думкою О. Ляшенко, який зазначає, що "... підручник – це не лише навчальна книга в руках учня, а й дидактичний засіб у діяльності вчителя, за допомогою якого він особливим чином організовує навчальний процес, залучає учнів до різних видів діяльності, здійснює навчання предмета ..." [11, с. 60-65], □ хочемо підкреслити: відмінною рисою підручника має бути розроблений апарат організації засвоєння знань. Відповідно до цього, у нашому підручнику всередині параграфів наведено завдання, виконати які учні зможуть в тому разі, якщо вони зрозуміли матеріал, викладений в попередньому абзаці або більш великій смислової частині тексту. Таким чином, ці завдання, з одного боку, націлюють учнів на уважне вивчення тексту підручника, сприяють вдосконаленню загального навчального уміння працювати

з книгою, а з іншого – можуть служити для них свого роду індикаторами засвоєння викладених фактів, понять, законів або теорій. Також до змісту підручника включено запитання і завдання, які мають активізувати навчально-пізнавальну діяльність учнів та сприяти усвідомленому засвоєнню хімічних знань. Запитання і завдання з актуалізації знань учнів поділено на п'ять груп, що висвітлюють навчальний матеріал з:

- 1) курсу хімії основної школи;
- 2) попередньо вивчених параграфів;
- 3) інших загальноосвітніх предметів;
- 4) предметів професійно-теоретичної підготовки;
- 5) виробничого навчання.

Наведемо приклади завдань кожної групи зі змісту підручника.

Завдання для актуалізації знань учнів з курсу хімії основної школи:

1. Наведіть приклади електролітів та неелектролітів.
2. Напишіть електронні і графічні електронні формули неметалічних елементів третього періоду й зробіть висновок, що спільного та чим відрізняється будова електронних оболонок їх атомів.

3. Пригадайте, яким чином довести, що розчин є кислотою.

4. Пригадайте, як називають оксиди, що проявляють, як основні, так і кислотні властивості.

Завдання для актуалізації знань учнів з навчального матеріалу попередньо вивчених параграфів:

1. Пригадайте, як називаються речовини, що утворюються внаслідок реакції між карбоновими кислотами та спиртами.

2. Враховуючи, що в складі мила є натрієві або калієві солі вищих карбонових кислот, напишіть одне з рівнянь перетворення відповідного парафіну в мило.

Завдання для актуалізації знань учнів із загальноосвітніх предметів:

1. Пригадайте з вивченого на уроках біології навчального матеріалу взаємозв'язок будови біологічно важливих органічних сполук з їх функціями. Ці знання з біології допоможуть вам успішно опанувати зміст параграфа.

2. Пригадайте рівні організації живої природи.

3. З економічної географії України пригадайте розвідані в нашій державі родовища природного газу, нафти і кам'яного вугілля.

4. Пригадайте, як на уроках біології ви розраховували норму добового індивідуального харчування з урахуванням енергетичної цінності компонентів їжі. Здійсніть такий розрахунок згідно з енергетичними витратами вашого організму нині.

Завдання для актуалізації знань учнів з предметів професійно-теоретичної підготовки:

1. З курсу технології приготування їжі з основами товарознавства пригадайте, яка масова частка натрій хлориду повинна бути у розчинах для консервації різних харчових продуктів (огірків, помідорів, капусти), а також для розморожування риби.

2. Пригадайте, в чому полягає технологічний процес, що називають сульфитацією.

3. Поясніть, завдяки яким властивостям карбонатів їх використовують як розпушувачі у кулінарії та хлібопекарстві. Напишіть відповідні рівняння реакцій.

4. Пригадайте, які сплави використовуються для виготовлення столових приборів та деталей кухонних машин.

Завдання для актуалізації знань учнів з виробничого навчання:

1. Пригадайте, яким чином можна зменшити вміст нітратів в овочах під час їх кулінарної обробки.

2. Пригадайте, як твердість води впливає на швидкість та якість приготування їжі.

3. Пригадайте, яка має бути масова частка хлорного вапна у розчині, який використовують для дезінфекції обладнання на підприємствах громадського харчування. Опишіть дії для приготування такого розчину.

З метою ефективної організації учнівського хімічного експерименту на уроці хімії, до тексту параграфів включено інструкції для виконання лабораторних дослідів, завдання практичних робіт, описано демонстраційні досліді. Включення до змісту параграфів опису хімічного експерименту сприяє кращому засвоєнню навчального матеріалу, оскільки при опрацюванні тексту параграфа вдома учні можуть згадати виконані на уроці досліді.

Для здійснення самоконтролю та контролю знань учнів після кожного параграфа розміщено

завдання, які надають учню можливість перевірити та застосовувати свої знання. Завдання мають різний зміст: теоретичні запитання, тестові завдання, розрахункові задачі, завдання для пошукової діяльності. Наведемо приклад таких завдань з теми “Дисперсні системи”:

1. Дайте визначення дисперсної системи. Наведіть приклади.
2. Яка існує класифікація дисперсних систем?
3. Використовуючи текст параграфа, заповніть таблицю.

| План характеристики | Грубодисперсні системи | | | | |
|---------------------------------------|------------------------|----------|------|----------|---------|
| | Суспензії | Емульсії | Піни | Аерозолі | Порошки |
| Дисперсна фаза / дисперсне середовище | | | | | |
| Класифікація | | | | | |
| Стійкість системи | | | | | |
| Приклади в громадському харчуванні | | | | | |

4. Встановіть відповідність між класифікацією емульсій та їх прикладами.

- | | |
|------------------------|------------------|
| 1. Розбавлені | а) маргарин |
| 2. Концентровані | б) томатна паста |
| 3. Висококонцентровані | в) молоко |
| | г) морозиво |

5. Укажіть в наведеному переліку дисперсних систем суспензії, емульсії, піни, аерозоль, порошки: крохмаль, майонез, томатна паста, коктейль, коптільний дим, пастила, цукор-пісок, персиковий сік із м'якоттю, морозиво.

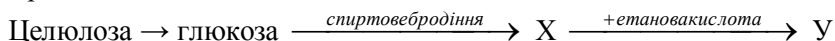
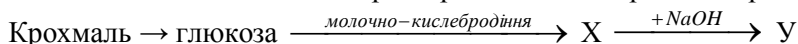
6. Встановіть відповідність між назвою дисперсної системи та її визначенням.

- | | |
|--------------|---|
| 1. Емульсія | а) складається із твердої дисперсної фази та газуватого дисперсного середовища; |
| 2. Суспензія | б) складається із рідкої дисперсної фази і рідкого дисперсного середовища; |
| 3. Піна | в) складається із твердої дисперсної фази і рідкого дисперсного середовища; г) складається із газуватої дисперсної фази і рідкого або твердого дисперсного середовища. |

7. Користуючись додатковими джерелами інформації, підготуйте повідомлення про застосування стабілізаторів та емульгаторів у громадському харчуванні.

Наведемо приклади деяких запитань, завдань та розрахункових задач, укладених з дотриманням принципу професійної спрямованості, для контролю знань з теми “Полісахариди”:

1. Схарактеризуйте процеси, які відбуваються з вуглеводами під час кулінарної обробки.
2. За наведеними схемами перетворень напишіть рівняння реакцій:



3. Поясніть з хімічної точки зору утворення рум'яної шкірочки при жаренні картоплі. Що відбувається з крохмалем під час термічної обробки картоплі?

4. Розкажіть, як добувають крохмаль із крохмалевмісних продуктів?

5. При замішуванні тіста, крохмаль і білки, які входять до складу муки, зв'язують воду, набухаючи і утворюючи клітковину. Тісто насичується повітрям, необхідним для життєдіяльності дріжджів, а дріжджі зброджують цукри муки (глюкозу, фруктозу, сахарозу, мальтозу) і крохмаль. Із крохмалю отримують декстрин, а глюкоза перетворюється на молочну кислоту, етиловий спирт і вуглекислий газ. Обчисліть масу молочної кислоти і етилового спирту, та об'єм (н.у.) вуглекислого газу, які утворюються внаслідок бродіння глюкози масою 100 г.

6. Обчисліть масу кукурудзяного зерна, необхідного для добування спирту масою 115 кг (масова частка етанолу у спирті 96%). Масова частка крохмалю у кукурудзяному зерні становить 70%.

Висновки і перспективи подальших досліджень. Розроблений нами підручник з хімії для закладів професійно-технічної освіти кулінарного профілю дає можливість реалізувати у навчальному процесі загальноосвітню і професійно орієнтовану складову курсу хімії, забезпечивши таким чином дотримання принципу професійної спрямованості навчання. Методичний апарат підручника дає змогу викладачу раціонально організувати навчально-пізнавальну діяльність учнів на уроці та в позаурочний час, що сприяє ефективному формуванню в них предметної компетентності з хімії та здатності застосовувати хімічні знання й вміння в професійній діяльності. Цей підручник [15, 16] рекомендовано для використання у професійно-технічних навчальних закладах Науково-методичної комісією з професій торгівлі, сфери послуг, харчової промисловості та туристичної діяльності Міністерства освіти і науки України.

Використана література:

1. Беспалько В. П. Теория ученика : Дидактический аспект. Москва : Педагогика, 1988. 160 с.
2. Буринська Н. М. Концепція підручника хімії для основної школи. *Біологія і хімія в сучасній школі*. № 3. 2013. С. 38-39.
3. Величко Л. П. Теорія і практика навчання органічної хімії у загальноосвітніх навчальних закладах : монографія. Київ : Генеза, 2006. 330 с.
4. Гончаренко С. У. Український педагогічний словник. Київ : Либідь, 1997. 376 с.
5. Гончаренко С. У. Дидактичні функції підручника. *Професійно-технічна освіта*. 1997. № 2. С. 6-8.
6. Гуревич Р. С. Теорія і практика навчання в професійно-технічних закладах : монографія. Вінниця : ТОВ "Планер", 2009. 410 с.
7. Загальна методика навчання біології : навч. посібник / І. В. Мороз, А. В. Степанюк, О. Д. Гончар та ін. ; за ред. І. В. Мороза. Київ : Либідь, 2006. 592 с.
8. Зайцев О. С. Методика обучения химии: Теоретический и прикладной аспекты : учеб. для студ. высш. учеб. заведений. Москва : Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 1999. 384 с.
9. Зуев Д. Д. Школьный ученик. Москва : Педагогика, 1983. 240 с.
10. Козловська І. М. Теоретико-методологічні аспекти інтеграції знань учнів професійно-технічної школи: дидактичні основи : монографія / за ред. С. У. Гончаренка. Львів : Світ, 1999. 302 с.
11. Ляшенко О. Вимоги до підручника та критерії його оцінювання. *Підручник ХХІ століття: науково-педагогічний журнал*. № 1-4, 2003. С. 60-65.
12. Робак В. Особливості професійно спрямованої біологічної підготовки учнів ПТНЗ. *Педагогіка і психологія професійної освіти*. 2009. № 3. С. 61-70.
13. Талалуева Н. О. Обеспечение взаимосвязи между общеобразовательной и профессионально-технической подготовкой учащихся в средних профтехучилищах : автореф. дис. ... канд. пед. наук : 13.00.01 "теория и история педагогики". Київ, 1980. 20 с.
14. Ярошенко О. Г., Величко Л. П., Блажко А. В. Хімія: Професійно орієнтована навчальна програма для професійно-технічних навчальних закладів кулінарного профілю. Вінниця : ТОВ "Нілан-ЛТД", 2013. 24 с.
15. Ярошенко О. Г., Блажко А. В. Хімія : підручник для учнів професійно-технічних навчальних закладів кулінарного профілю. Частина I. Неорганічна хімія. Київ : Грамота, 2015. 120 с.
16. Ярошенко О. Г., Блажко А. В. Хімія : підручник для учнів професійно-технічних навчальних закладів кулінарного профілю. Частина II. Органічна хімія. Київ : Грамота, 2015. 168 с.

References:

1. Bospalko V. P. Teoriya uchenika : Didakticheskij aspekt. Moskva : Pedagogika, 1988. 160 s.
2. Burynska N. M. Kontseptsiiia pidruchnyka khimii dlia osnovnoi shkoly. *Biolohiia i khimiia v suchasnii shkoli*. № 3. 2013. S. 38-39.
3. Velychko L. P. Teoriia i praktyka navchannia orhanichnoi khimii u zahalnoosvitnikh navchalnykh zakladakh : monohrafiia. Kyiv : Heneza, 2006. 330 s.
4. Honcharenko S. U. Ukrainskyi pedahohichniy slovnyk. Kyiv : Lybid, 1997. 376 s.
5. Honcharenko S. U. Dydaktychni funktsii pidruchnyka. *Profesiino-tekhnichna osvita*. 1997. № 2. S. 6-8.
6. Hurevych R. S. Teoriia i praktyka navchannia v profesiino-tekhnichnykh zakladakh : monohrafiia. Vinnytsia : TOV "Planer", 2009. 410 s.
7. Zahalna metodyka navchannia biolohii : navch. posibnyk / I. V. Moroz, A. V. Stepaniuk, O. D. Honchar ta in. ; za red. I. V. Moroz. Kyiv : Lybid, 2006. 592 s.
8. Zajcev O. S. Metodika obucheniya himii: Teorticheskij i prikladnoj aspekty : ucheb. dlya stud. vyssh. ucheb. zavedenij. Moskva : Gumanit. izd. centr VLADOS, 1999. 384 s.
9. Zuev D. D. Shkolnyj uchenik. Moskva : Pedagogika, 1983. 240 s.
10. Kozlovskaya I. M. Teoretyko-metodologicheskiye aspekty intehratsii znan uchniv profesiino-tekhnichnoi shkoly: dydaktychnye osnovy : monohrafiia / za red. S. U. Honcharenka. Lviv : Svit, 1999. 302 s.

11. Liashenko O. Vymohy do pidruchnyka ta kryterii yoho otsiniuvannya. Pidruchnyk KhKhI stolittia: naukovopedahohichnyi zhurnal. № 1-4, 2003. S. 60-65.
12. Robak V. Osoblyvosti profesiino spriamovanoi biolohichnoi pidhotovky uchniv PTNZ. Pedahohika i psykholohiia profesiinnoi osvity. 2009. № 3. S. 61-70.
13. Talaluyeva N. O. Obespechenie vzaimosvyazi mezhdru obsheobrazovatelnoy i professionalno-tehnicheskoy podgotovkoj uchashihsya v srednih proftehuchilishah : avtoref. dis. ... kand. ped. nauk : 13.00.01 "teoriya i istoriya pedagogiki". Kiyiv, 1980. 20 s.
14. Iaroshenko O. H., Velychko L. P., Blazhko A. V. Khimiia: Profesiino oriientovana navchalna prohrama dlia profesiino-tekhnichnykh navchalnykh zakladiv kulinarnoho profiliiu. Vinnytsia : TOV "Nilan-LTD", 2013. 24 s.
15. Iaroshenko O. H., Blazhko A. V. Khimiia : pidruchnyk dlia uchniv profesiino-tekhnichnykh navchalnykh zakladiv kulinarnoho profiliiu. Chastyna I. Neorhanichna khimiia. Kyiv : Hramota, 2015. 120 s.
16. Iaroshenko O. H., Blazhko A. V. Khimiia : pidruchnyk dlia uchniv profesiino-tekhnichnykh navchalnykh zakladiv kulinarnoho profiliiu. Chastyna II. Orhanichna khimiia. Kyiv : Hramota, 2015. 168 s.

Блажко А. В., Ярошенко О. Г. Проблема создания учебника по химии для учреждений профессионально-технического образования.

Статья посвящена проблеме создания современного учебника по химии для учреждений профессионально-технического образования как средства реализации профессиональной направленности изучения общеобразовательных предметов будущими квалифицированными рабочими. Охарактеризовано содержание понятия "учебник" и имеющиеся в педагогической литературе пути решения проблемы обеспечения профессионально направленными учебниками по химии учреждений ПТО. Определены функции созданного учебника по химии для заведений профессионально-технического образования кулинарного профиля и его методическое значение. Раскрыта структура предлагаемого учебника и детально описан такой его позатекстовый компонент как аппарат организации усвоения знаний учеников.

Ключевые слова: учебник по химии, заведения профессионально-технического образования, кулинарный профиль, профессиональная направленность обучения.

Blazhko A. V., Yaroshenko O. G. The problem of creating of a chemistry textbook for vocational schools.

The article is devoted to the problem of creating a modern textbook on chemistry for institutions of vocational education as a means of implementing the professional orientation of studying general subjects by future skilled workers. The content of the concept "textbook" is described and the ways of solving the problem of provision of vocational guidance textbooks on chemistry of vocational education establishments are found in pedagogical literature. The functions (information, transformation, systematization, consolidation of knowledge and skills, self-control, developmental, educational, self-educational, coordinating, polytechnical education, formation of readiness for work among schoolchildren), the textbook on chemistry created for vocational education institutions of the culinary profile and its methodological value were determined. The structure of the proposed textbook is disclosed and its auxiliary component is described in detail as a device for organizing students' knowledge acquisition. The textbook depicts the content of general education in the upper secondary school at the standard level; a methodological apparatus is proposed for the formation of knowledge that meets state requirements for general education of students.

Keywords: a chemistry textbook, vocational schools of culinary profile, professional orientation of training.

УДК 316.6:159.922.4

Борисов В. В., Борисова С. В., Вихор В. Г., Луїнович С. М.

**ВАГОМІСТЬ ЕТНІЧНИХ СТЕРЕОТИПІВ
У МОВНІЙ СВІДОМОСТІ СТУДЕНТІВ**

Важливу роль стереотипи сприйняття відіграють у когнітивній і міжгруповій соціальній диференціації. Так, наприклад, потрапляючи у ситуацію, що вимагає миттєвої первинної оцінки явищ або об'єкта, представник конкретної етнічної спільноти поділяє їх на "знайомі" ("свої", "позитивні") і "незнайомі" ("чужі", "ворожі"). У цій ситуації власна етнічна атрибутика характеризується позитивно, із знаком "плюс", а та, що не вписується у наявну систему уявлень, – із знаком "мінус". Цим пояснюється життєздатність стереотипів сприйняття, що покликані оцінювати представників інших соціальних спільнот за певними схемами.

Мета статті полягає в описі попередніх результатів дослідження етнічних стереотипів, що існують у мовній свідомості етнічних росіян і українців, які проживають у Донецькій області.

Доведено, що за ситуації негативного розвитку взаємодії стереотипи мають тенденцію до схематичності і перебільшення. У випадку позитивного розвитку сценарію комунікативного акту оціночні