К88

2077

НАЦІОНАЛЬНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені М.П. Драгоманова

КУДРЯ Оксана Володимирівна

УДК 371.38:641

НАУКОВЕ ОБГРУНТУВАННЯ ЗМІСТУ І МЕТОДИКИ ВИКЛАДАННЯ ОСНОВ ТЕХНОЛОГІЇ ОБРОБКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У 5-7 КЛАСАХ

13.00.02 – Теорія і методика трудового навчання

Автореферат
дисертації на здобуття наукового ступеня
кандидата педагогічних наук

НБ НПУ
імені М.П. Драгоманова

100310286

КИЇВ - 2003

БІБЛІОТЕКА
НПУ імені М.П. Драгоманова

Дисертацією є рукопис.

Робота виконана у Національному педагогічному університеті імені М.П.Драгоманова, Міністерство освіти і науки України

Науковий керівник - доктор педагогічних наук, професор, академік АПН України

Тхоржевський Дмитро Олександрович.

Офіційні опоненти: доктор педагогічних наук, професор **Вихрущ Анатолій Володимирович,** Тернопільський експериментальний інститут педагогічної освіти, ректор;

кандидат педагогічних наук, доцент **Лихолат Олена Віталіївна,** Слов'янський державний педагогічний університет, доцент кафедри педагогіки та методики технологічної підготовки.

Провідна установа: Інститут педагогіки АПН України, лабораторія трудової підготовки і політехнічної творчості, м. Київ.

Захист відбудеться "11" березня 2003 р. о 14.30 год. на засіданні спеціалізованої вченої ради К 26.053.05 в Національному педагогічному університеті імені М.П.Драгоманова, 01601, м. Київ, вул. Пирогова, 9.

З дисертацією можна ознайомитись у бібліотеці Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова, 01601, м. Київ, вул. Пирогова, 9.

Автореферат розіслано 17 січня 2003 р.

Вчений секретар спеціалізованої вченої ради Гнеденко О.П.

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність дослідження. Провідною ідеєю розбудови державності України стало відродження національної культури. Одним із напрямів її реалізації є дієве включення підростаючого покоління в сферу духовних та матеріальних надбань українців минулого.

Важливість проблеми збереження культурної спадщини відображено в документах всесвітньої організації ЮНЕСКО. В них даються для держав-членів рекомендації про введення в дію положень, що передбачають збереження та розвиток традиційних народних культур.

Соціально-економічні та культурологічні зміни, що відбуваються в українській державі, позначилися на освітянській галузі країни. Наразі національна спрямованість освіти передбачає залучення у зміст навчально-виховної роботи з учнями досвіду минулих поколінь: ідей національної філософії, народних ідеалів та традицій, звичаїв, обрядів. Це обумовлює необхідність введення у зміст навчання взагалі, і трудового навчання зокрема, культурно-історичних традицій минувшини, що сприятимуть усвідомленню підростаючим поколінням своєї етнічної належності, засвоєнню національних цінностей, утвердженню національної гідності. формуванню почуття відповідальності за подальшу долю своєї нації.

Дослідження різних аспектів організації національно-орієнтованого навчання і виховання здійснювали такі науковці, як М.Антонець, Є.Антонович, А.Бойко, А.Вихрущ, О.Вишневецький, П.Дроб'язко, П.Ігнатенко, В.Кравець, В.Кузь, І.Мартинюк, Л.Оршанський, Ю.Руденко, М.Стельмахович, В.Струманський, Д.Тхоржевський.

Проблемі введення національного компоненту в систему освіти присвячені дисертаційні дослідження Г.Кловак, О.Красовської, Т.Мацейків, Г.Майбороди, О.Малецької, В.Мусієнка, С.Нікітчиної, І.Охріменка, Л.Паламарчук, Є.Сявко, В.Чорнобая та ін.

Ряд дисертаційних досліджень, зокрема Ю.Коломійця, Т.Кравченко, С.Павх, Л.Савки, А.Терещука, Т.Тхоржевської, С.Чебоненка, висвітлюють особливості дієвого прилучення учнів на уроках трудового навчання до надбань національної культури та формування на цій основі національної самосвідомості особистості.

Окремі проблеми підготовки учнів на заняттях з обслуговуючої праці розглянуто і в інших дослідженнях. Так, в дисертації О.Лихолат досліджується проблема соціалізації трудового навчання дівчат у загальноосвітній школі, розглядаються деякі аспекти підготовки дівчини до життя як майбутньої жінки, матері. Метою дослідження Г.Ігнатенко було визначення та обґрунтування методики, що забезпечує ефективний розвиток самостійності учнів на уроках обслуговуючої праці. Н.Слюсаренко досліджувала питання розвитку творчих здібностей учнів 5-9 класів на уроках обслуговуючої праці засобами ігрової діяльності.

Проблемі введення відомостей про традиційну кухню українців у зміст навчання основам кулінарії присвячено лише окремі дослідження: Ю.Коломійцем даний аспект проблеми досліджується на прикладі 8-9 класів; Т.Кравченко досліджувала цю проблему у зв'язку з підготовкою вчителя трудового навчання з основ кулінарії.

Незважаючи на попередні дослідження, фактично нерозв'язаною залишилася проблема прилучення учнів 5-7 класів до надбань такої складової національної культури, як українська кухня. Таким чином на порядку денному постало завдання наукового обґрунтування змісту навчання учнів 5-7 класів основам технології обробки харчових продуктів на традиціях української системи харчування.

У Законі України "Про загальну середню освіту" серед головних завдань визначено і виховання свідомого ставлення до здоров'я як найвищої соціальної цінності, формування гігієнічних навичок і засад здорового способу життя, збереження і зміцнення фізичного та психічного здоров'я учнів. Загальновідомо, що гарантом існування нації виступає не тільки чинник усвідомлення громадянами своєї національної приналежності, але і чинник здоров'я її підростаючого покоління.

Аналіз практики роботи шкіл доводить, що зміст підготовки учнів з основ технології обробки харчових продуктів потребує вдосконалення відповідно до сьогоднішніх потреб національної школи, що дозволить реалізувати такі завдання: 1) формування в учнів засад правильного харчування як вагомого компоненту здорового способу життя на основі української системи харчування та з урахуванням загальнолюдського досвіду в даній сфері діяльності; 2) виховання національної самосвідомості у школярів на основі активного прилучення їх до надбань складової національної культури – української кухні. Аналіз змісту шкільних програм трудового навчання, підручників та навчально-методичних посібників вказує на відсутність можливостей розв'язання окреслених вище завдань.

Протиріччя між реальними проблемами формування особистості учня в умовах оновлення освіти в Україні і фактичним станом організації вивчення технології обробки харчових продуктів на уроках трудового навчання та його навчально-методичним забезпеченням визначили вибір теми нашого дисертаційного дослідження **"Наукове обґрунтування змісту і методики викладання основ технології обробки харчових продуктів у 5-7 класах"**. Тема затверджена рішенням бюро Ради з координації наукових досліджень в галузі педагогіки і психології в Україні (Протокол № 1 від 26.01.2000р.).

Зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами. Дослідження виконано відповідно до тематичного плану наукових досліджень Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова і належить до проблеми формування національно свідомої особистості (номер реєстрації РК – 0100U006885).

Об'єкт дослідження – процес навчання учнів 5-7 класів основам технології обробки харчових продуктів.

Предмет дослідження – зміст і методика викладання основ технології обробки харчових продуктів у 5-7 класах.

Мета дослідження – теоретично обґрунтувати і експериментально перевірити зміст та на його основі розробити методику формування знань та вмінь учнів 5-7 класів з основ технології обробки харчових продуктів.

Відповідно до мети вирішувались такі **завдання дослідження**:

- вивчити стан проблеми та проаналізувати підходи до її розв'язання;
- теоретично обґрунтувати зміст навчання учнів 5-7 класів з основ технології обробки харчових продуктів;
- розробити навчальну програму "Українська народна кухня" (5-7 класи), експериментально перевірити її на доступність засвоєння учнями;
- розробити методику викладання за новою програмою, експериментально дослідити її ефективність, спрямовану: на розвиток самостійності учнів в процесі виконання лабораторно-практичних робіт; на формування засад правильного харчування як компоненту здорового способу життя; на прилучення учнів до національної культури та виховання на цій основі національно свідомої особистості.

Методологічну основу дослідження становлять: положення філософської теорії пізнання; психолого-педагогічні теорії про всебічний розвиток особистості; наукові положення про зв'язок теорії з практикою; філософські та педагогічні концепції впливу національної культури на особистість і можливість формування на цій основі національної самосвідомості учнів.

Теоретичною основою дослідження є концептуальні положення про освіту, викладені у Законі України "Про освіту", Законі України "Про загальну середню освіту", Національній доктрині розвитку освіти України у XXI столітті.

Теоретична основа дослідження грунтується на положеннях і висновках щодо теоретичних засад національного виховання (В.Кузь, І.Мартинюк, Ю.Руденко, З.Сергійчук, М.Стельмахович); теоретичних основ змісту загальної середньої освіти (І.Звєрєв, М.Кашин, В.Краєвський, І.Лернер, В.Лєдньов, М.Скаткін, А.Сохор), аспектів інтеграції в навчальному процесі (С.Архангельський, В.Безрукова, В.Загв'язинський, В.Ільченко, В.Сидоренко, А.Каголикова, В.Курок, В.Моштук, Г.Федорець); психолого-педагогічних аспектів формування в учнів умінь, навичок (О.Запорожець, В.Казакевич, В.Качнєв, С.Косилов, В.Поляков, О.Ставровський, В.Чебишева); концепції ціннісного підходу до здоров'я людини (А.Ізуткін, Ю.Лісіцин, М.Михайлов, М.Попов, А.Поліс, А.Романенко, А.Сахно, В.Сидоров); теоретичних і методичних розробок з проблем валеологічної освіти (І.Брехман, Е.Булич, Н.Максимова, І.Муравов, С.Попов); ключових методологічних положень з проблеми відродження української національної культури, становлення суспільної національної самосвідомості (П.Ігнатенко, Д.Тхоржевський, С.Захарченко, Я.Журецький).

База дослідження. Дослідно-експериментальна робота проводилася в авторській школі № 37, НВК № 9, СШ № 23 м. Полтави та Абазівській середній школі Полтавського району (с. Абазівка, Полтавська обл.). Всього дослідженням було охоплено 326 учнів та 8 вчителів обслуговуючої праці.

Організація дослідження. Дослідження проводилося поетапно протягом 1996-2002 року.

Перший етап (1996-1997 р.р.) включав вивчення й аналіз філософської, психолого-педагогічної та науково-методичної літератури з проблем трудового навчання учнів; вивчення стану проблеми навчання школярів основам технології обробки харчових продуктів в теорії й практиці; проведення відбору навчального матеріалу та розробку навчальної програми "Українська народна кухня" (5-7 класи); визначення експериментальної бази дослідження.

Другий етап (1997-2001р.р.) - продовження теоретичного дослідження проблеми та проведення дослідно-експериментальної роботи в школах із метою уточнення змісту розробленої навчальної програми та методичних підходів до проведення занять; визначення ефективності розробленої методики викладання; аналіз і обробка результатів дослідження, формулювання висновків.

Третій етап (2001-2002 р.р.) був присвячений систематизації й узагальненню основних результатів дослідження; літературному оформленню дисертаційної роботи; впровадженню результатів дослідження в навчальний процес середніх закладів освіти.

Для вирішення поставлених завдань на всіх етапах дослідження застосовувався комплекс **методів дослідження**. *Теоретичні методи дослідження*: вивчення й аналіз філософської, психолого-педагогічної літератури, навчальних програм, підручників та методичних посібників, періодичних видань; аналіз джерел з історії української культури, народознавства, літератури етнографічного спрямування; вивчення й узагальнення передового педагогічного досвіду з досліджуваної проблеми. *Емпіричні методи дослідження*: педагогічний експеримент, який включав спостереження, бесіди, тестування, анкетування, експертну оцінку навчально-програмних матеріалів; якісний та кількісний аналіз результатів на основі математичної статистики.

Наукова новизна дослідження полягає у теоретичному обґрунтуванні й експериментальній перевірці змісту навчальної програми "Українська народна кухня" (5-7 класи), яка сприяє формуванню в учнів засад правильного харчування, як компоненту здорового способу життя, на основі української національної системи харчування з урахуванням загальнолюдського досвіду в даній сфері діяльності; розробці й апробації методики організації діяльності школярів під час кулінарних робіт, що грунтується на плануванні навчальної праці учнів; дидактичному обґрунтуванні можливостей прилучення учнів 5-7 класів до

української культури в процесі навчання технології обробки харчових продуктів на основі наповнення змісту занять національними мотивами.

Практичне значення дослідження полягає у розробці і впровадженні в практику загальноосвітньої школи програми навчання учнів 5-7 класів основам української народної кухні, методичних рекомендацій до проведення занять з кулінарії та навчальної програми "Українська народна кухня", 5-9 клас (90 год.) як варіативної складової загальнодержавної програми "Трудове навчання", 5-9 клас.

Особистий внесок здобувача полягає у теоретичному обґрунтуванні оновлення змісту навчання учнів 5-7 класів основам технології обробки харчових продуктів з метою підвищення його дидактичної ефективності; у розробці навчальної програми "Українська народна кухня" (5-7 класи); розробці методики викладання за даною програмою; безпосередній участі в організації та проведенні дослідно-експериментальної роботи, в аналізі та узагальненні результатів проведеного дослідження.

Вірогідність результатів дослідження забезпечується методологічною обґрунтованістю його вихідних позицій; використанням комплексу взаємодоповнюючих методів, адекватних меті, завданням та логіці дослідження; тривалою дослідно-експериментальною перевіркою теоретичних ідей; єдністю кількісного та якісного аналізу експериментальних даних; адекватним статистичним аналізом наслідків експерименту.

Апробація та впровадження результатів дослідження. Основні положення й результати дисертаційного дослідження обговорювались на засіданнях кафедри трудового навчання і креслення Полтавського державного педагогічного університету імені В.Г. Короленка та НПУ імені М.П. Драгоманова (1998-2002 р.р.), щорічних звітних науково-практичних конференціях Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова (1999-2002 р.р.). Окремі матеріали дослідження доповідалися на Всеукраїнських та міжвузівських науково-практичних конференціях: "Виховання національної самосвідомості у школярів" (м.Київ, 1996); "Роль народних традицій у формуванні здорового способу життя: соціально-педагогічні проблеми" (м.Полтава, 1998); "Формування національної самосвідомості школярів" (м.Київ, 1998); "Валеологічна освіта як шлях до формування здоров'я сучасної людини" (м.Полтава, 1999); "Особливості підготовки вчителя обслуговуючої праці в сучасних умовах" (м.Херсон, 2000); "Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми" (м.Вінниця, 2000); "Психолого-педагогічні проблеми підготовки вчительських кадрів в умовах трансформації суспільства" (м.Київ, 2000).

Матеріали дослідження використано для розробки навчальної програми "Українська народна кухня", 5-9 клас (90 год.) як варіативної складової

загальнодержавної програми "Трудове навчання", 5-9 клас (Довідка № 430 від 6 вересня 2002 р.).

Результати дослідження впроваджені в авторській школі № 37 м. Полтави (Довідка № 47 від 22.05.2001 р.), НВК № 9 м. Полтави (Довідка № 137 від 14.06.2000 р.), СШ № 23 м. Полтави (Довідка № 66 від 12.08.2002 р.) та Абазівській середній школі Полтавського району (с. Абазівка, Полтавська обл.) (Довідка № 78 від 27.08.2002 р.).

Публікації. Основні положення та результати дослідження викладені у 16 публікаціях, серед яких: 10 наукових статей у виданнях, затверджених ВАК України; навчальна програма "Українська народна кухня", 5-9 клас (90 годин) у варіативній частині загальнодержавної програми "Трудове навчання", 5-9 клас (видавництво "Шкільний світ", 2001 р.); стаття у виданні, рекомендованому колегією Міністерства освіти України як методичний посібник для вчителів. 10 публікацій одноосібні.

Структура дисертації. Робота складається із вступу, двох розділів, загальних висновків, списку використаних джерел, що включає 228 найменувань. Повний обсяг дисертаційної роботи становить 238 сторінок, з яких основний текст - 190 сторінок. Дослідження містить 6 таблиць і 4 рисунки.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ ДИСЕРТАЦІЇ

У вступі обґрунтовано актуальність теми дослідження, проаналізовано загальний стан розробки проблеми у педагогічній теорії та практиці, визначено мету, об'єкт і предмет дослідження, сформульовано завдання дослідження, розкрито вихідні методологічні положення та методи дослідження, показано наукову новизну та практичне значення одержаних результатів, наведено відомості про апробацію та впровадження результатів дослідження.

У першому розділі – **"Теоретичні основи оновлення змісту навчання учнів з основ технології обробки харчових продуктів"** – проведено теоретичний аналіз праць стосовно характеристики такої складової національної культури як українська кухня, досліджено стан підготовки учнів на заняттях з трудового навчання основам технології обробки харчових продуктів, теоретично обґрунтовано зміст навчальної програми "Українська народна кухня" для 5-7 класів, наведені експериментальні дані перевірки програми на доступність.

Вимоги суспільства, поставлені перед сучасною школою щодо дієвого включення учнів у процес відродження української культури, вказують на важливість оновлення змісту освіти та напрямків виховання підростаючого покоління, включення в їх зміст національного досвіду минулих поколінь. На основі теоретичного аналізу піддано розгляду питання "Українська кухня як чинник національної культури". У нашому дослідженні українську кухню ми розглядаємо як складову національної культури.

На основі аналізу літератури етнографічного спрямувння (Л.Артюх, Т.Гонтар, Г.Гордієнко, О.Кувеньова, М.Маркевич, М.Сумцов, В.Супруненко, Д.Цвек, О.Франко та ін.) зроблено такі висновки:

- українська кухня, як прояв матеріальної культури, нерозривно пов'язана з іншими сферами культури (суспільною, духовною) саме через страви, які органічно вписуються не тільки у контекст щоденного побуту, але і є невід'ємними атрибутами сімейних, календарних свят, багатьох обрядів, звичаїв;

- українська кухня є стійким компонентом культури і має значне етнічне навантаження;

- прилучення підростаючого покоління до здобутків українського народу в галузі харчування дозволить розглянути українську кухню як істотний чинник, що являє собою яскраву, самобутню грань національної культури.

На основі дослідження змісту підготовки учнів з технології обробки харчових продуктів було зроблено висновки, що можливості для вирішення проблеми прилучення учнів до надбань національної культури недостатньо розкриті, мало уваги приділено особливостям української системи харчування та ознайомленню школярів з традиціями, звичаями, обрядами, пов'язаними з даною сферою діяльності українців. Недостатньо розкрито питання формування в учнів засад правильного харчування як важливого компоненту здорового способу життя.

В дисертаційному дослідженні доводиться, що вимоги до підготовки учнів з урахуванням реалій сьогодення ставлять на порядок денний завдання удосконалення змісту навчання з основ технології обробки харчових продуктів за рахунок його спрямованості на національні особливості даної сфери суспільної діяльності. Це дозволить розв'язати важливі навчально-виховні завдання:

по-перше, ознайомити учнів із засадами правильного харчування як важливим компонентом здорового способу життя та сприяти відродженню кращих традицій української кухні, найбільш корисних для здоров'я людини;

по-друге, виховати в учнів позитивне ставлення до рідного краю, його природи через розкриття багатогранності взаємозв'язків між людиною і довкіллям;

по-третє, прилучити учнів до здобутків національної культури, що має стати одним із ефективних шляхів формування національної самосвідомості особистості української жінки – берегині сімейного вогнища.

Результати теоретичного аналізу змісту навчання учнів з основ технології обробки харчових продуктів, визначення шляхів і механізмів його удосконалення стали основою розробки навчальної програми "Українська народна кухня" для 5-7 класів як варіативної до розділу програми трудового навчання "Технологія обробки харчових продуктів".

На основі аналізу літератури з науково-педагогічних проблем середньої освіти (А.Алексюк, І.Звєрєв, М.Кашин, В.Краєвський, І.Лернер, В.Лєдньов,

М.Скаткін) відібрано зміст навчального матеріалу для даної програми за такими критеріями:

1) відображення у змісті навчального матеріалу завдань формування всебічно розвиненої особистості;
2) відповідність змісту навчального матеріалу рівню сучасної науки і техніки;
3) врахування регіональних особливостей у даній галузі діяльності;
4) виховна і профорієнтаційна спрямованість навчання;
5) практична та політехнічна спрямованість змісту навчального матеріалу;
6) відповідність змісту матеріально-технічній базі;
7) відповідність обсягу змісту навчального матеріалу часові, відведеному на вивчення програми;
8) доступність навчального матеріалу у відповідності з віковими можливостями учнів.

Розроблена в процесі дослідження програма пройшла експериментальну перевірку на визначення доступності теоретичного матеріалу та об'єктів праці.

З метою діагностування теоретичних знань учнів було проведено контрольні роботи. Для їх перевірки використано методику компонентного аналізу (А.Бєляєва, О.Купріянов). Результати були такими: у 5-х класах середній показник коефіцієнта засвоєння знань становив 67,25%; у 6-х класах – 66,70%; у 7-х класах – 64,50%. Отримані результати дали підстави зробити такі висновки: досягти більш якісно високих результатів у навчанні учнів за даною програмою можна за рахунок вдосконалення її змісту та методики викладання.

Визначення доступності об'єктів праці здійснювалося на основі експертної оцінки вчителями обслуговуючої праці і ґрунтувалося на таких показниках: завершеність виконання технологічних операцій; естетичне оформлення страви; смакові якості страви; час, витрачений на виконання практичної роботи; співпраця членів ланки в процесі приготування кулінарної страви.

В результаті спостережень за виконанням учнями технологічного процесу приготування кулінарних страв та обробки анкет, заповнених вчителями-експертами, зроблено висновки, що об'єкти праці, а саме – страви української кухні, запропоновані нами, доступні для виконання учнями.

У процесі експериментальної перевірки розробленої навчальної програми були виявлені певні недоліки та здійснено їх корекцію і навчання учнів за оновленим варіантом. Отримані результати свідчать про доступність змісту навчальної програми для засвоєння учнями. Так у 5-х класах середній показник коефіцієнта засвоєння знань складає 75,85%, у 6-х класах – 76,9%, у 7-х класах – 77,44%.

Динаміка змін середніх показників засвоєння знань з основних блоків навчального матеріалу підтвердила доцільність доповнень, внесених до початкового варіанту програми (рис.1.1).

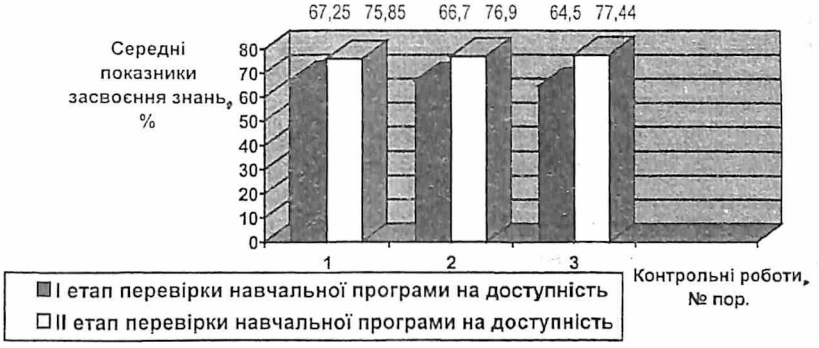

Рис. 1.1. Динаміка змін якості засвоєння теоретичних знань

За результатами експериментальної роботи ми виробили остаточний варіант навчальної програми "Українська народна кухня" (5-7 класи), отримали підтвердження доступності змісту навчального матеріалу для засвоєння учнями 5-7 класів .

У другому розділі – **"Процес навчання основам технології обробки харчових продуктів"** – розкрито етапи експериментальної перевірки ефективності розробленої методики викладання за навчальною програмою "Українська народна кухня" (5-7 класи), яка передбачала з'ясування таких питань: розвиток самостійності учнів, формування у школярів засад правильного харчування як важливого компоненту здорового способу життя, виховання національної самосвідомості учнів.

Узагальнивши дані психолого-педагогічної літератури, дослідження вчених з питань формування якостей особистості та формування особистісних суджень і переконань, ми дійшли такого висновку: про значну динаміку змін можна говорити лише у тому випадку, коли розвиток школярів буде активізуватися в умовах цілеспрямованого впливу на їх навчально-пізнавальну діяльність шляхом послідовного опанування ними змісту всіх блоків навчальної програми. Це вимагало послідовного навчання учнів експериментальних класів протягом трьох років (з п'ятого по сьомий клас) за навчальною програмою "Українська народна кухня", тоді як учні контрольних класів протягом цього часу працювали за державною програмою трудового навчання для 5-7 класів. Цей етап експериментальної роботи проходив як формуючий педагогічний експеримент.

Відомо, що формування особистості відбувається під час включення її у різні види діяльності, що підтверджується у дослідженнях Т.Ісаєвої, І.Балабіної, Ю.Янотовської, Н.Чукової та ін., у яких процес розвитку самостійності розглядається на основі включення особистості до трудової діяльності. Оволодіння учнями способами застосування знань на практиці відкриває широкі можливості для

реалізації їх творчих здібностей на основі самостійного вирішення поставлених завдань. Отже, самостійність учня базується на знаннях, уміннях, навичках, а процес її розвитку знаходиться у безпосередній залежності від ефективності методики викладання предмету.

Розглядаючи питання методики організації та проведення практичної частини занять, ми зосередили увагу на пошуку шляхів підвищення ефективності навчання в умовах шкільних майстерень з метою створення підґрунтя для розвитку самостійності учнів.

У процесі дослідження встановлено, що позитивних результатів дидактичного впливу на розвиток самостійності учнів можна досягти у випадку органічного поєднання таких факторів:

- формування в учнів знань про технологічну послідовність приготування страв як цілісний процес;
- цілеспрямованого добору об'єктів праці, які б сприяли закріпленню умінь учнів з виконання технологічних операцій в процесі обробки продуктів;
- широке використання дидактичного забезпечення, яке сприяє формуванню нових та відтворенню засвоєних раніше знань про особливості виконання технологічної обробки тих чи інших продуктів;
- посилення функції самоконтролю на основі засвоєння учнями відомостей, необхідних для адекватних висновків про правильність виконання дій;
- вдосконалення методики організації практичної діяльності учнів за рахунок розробленого варіанту поточного графіку робіт;
- залучення учнів до виконання творчих завдань за власним вибором.

Про рівень розвитку самостійності учнів свідчать результати залікової самостійної роботи, проведеної у 7-х класах (контрольних та експериментальних). При здійсненні контролю за діяльністю учнів увага акцентувалась на їх самостійності під час виконання практичної роботи.

Для визначення рівнів самостійності ми керувалися методикою, запропонованою Д.О. Тхоржевським: 1) низький рівень самостійності – учень перебуває під постійною опікою вчителя; 2) середній – учень потребує допомоги вчителя; 3) достатній – учень працює самостійно; 4) високий – учень працює творчо.

Узагальнені показники самостійності виконання учнями практичної роботи в контрольних та експериментальних класах наведені у таблиці 2.1.

Отримані результати показали, що учні експериментальних класів порівняно з учнями контрольних класів значно менше зверталися за допомогою до вчителя під час самостійного планування виконання завдань, у процесі організації виготовлення запланованих об'єктів праці, при здійсненні самоконтролю своєї діяльності та аналізу й оцінювання отриманих результатів.

Таблиця 2.1

Самостійність учнів під час практичних робіт з кулінарії

VII-і класи	Рівень самостійності учнів			
	Низький	Середній	Достатній	Високий
Учні контрольних класів, %	27,59	34,48	31,03	6,90
Учні експеримент. класів, %	16,22	27,03	43,24	13,51

У дисертаційному дослідженні доводиться, що зміст навчальної програми "Українська народна кухня" дозволяє розв'язати питання формування в учнів засад правильного харчування як важливого компоненту здорового способу життя. Під терміном "здоровий спосіб життя" ми розуміємо зорієнтованість особистості на діяльність зі збереження і зміцнення здоров'я, яка сприяє повноцінному виконанню нею професійних, суспільних і побутових функцій.

Реалізація можливостей формування в учнів засад правильного харчування полягала в обґрунтуванні вчителем доцільності вибору раціональних шляхів і засобів задоволення потреби у харчуванні. Серед загальноприйнятих методичних засобів передачі інформації було використано такі: виклад нового навчального матеріалу у вигляді альтернатив; демонстрація плакату-таблиці "Правила поєднання продуктів харчування"; організація зустрічей з дієтологами та спеціалістами з нетрадиційної медицини, медиками. Залучались учні й до самостійної роботи: опрацьовували літературу з народознавства, готували доповіді, реферати, проводили пошукову роботу. При виконанні творчих завдань особливе зацікавлення у школярів викликала розробка рекламних матеріалів на тему "Здоровий спосіб життя".

У практиці технології кулінарного процесу одне з основних завдань є збереження в їжі поживних речовин, оскільки саме від їх достатнього вмісту та надходження в організм залежить стан здоров'я людини. Тож навчання учнів передбачало висвітлення таких раціональних методів, прийомів первинної та теплової обробки продуктів, які б сприяли саме збереженню цих поживних речовин у процесі кулінарної обробки продуктів харчування.

З метою визначення сформованості в учнів поглядів на харчування як компонент здорового способу життя було проведено анкетування. Аналіз анкет показав, що учні експериментальних класів більш свідомо підходять до проблеми збереження здоров'я:

– школярі усвідомлюють, що кожна людина має дбати про своє особисте здоров'я та здоров'я своєї родини (ствердно висловились 97,30% учнів експериментальних класів та 89,66 % - контрольних);

– 94,59% учнів експериментальних класів та 82,76% учнів контрольних класів розуміють, що неправильне харчування має суттєвий вплив на здоров'я людини;

– учні вважають за потрібне дотримуватись основ правильного харчування. Наприклад, в експериментальних класах 54,05% учнів відповіли, що під час споживання їжі думають над тим, чи правильно поєднані продукти, в контрольних – 41,38% учнів; 32,43% учнів експериментальних класів та 24,14% учнів контрольних класів повідомили, що протягом дня намагаються не перебивати апетит; 78,38 % учнів експериментальних класів відповіли, що не вечеряють щільно після 19 години, в контрольних класах відповідно – 72,41%;

– зросло розуміння учнями того, що традиційне харчування українців минулого було раціональним. Так, 94,59 % учнів експериментальних класів та 86,21% контрольних відповіли, що страви та напої української кухні є корисними для здоров'я людини.

Отримані результати дають підстави говорити про ефективність розробленої методики формування в учнів поглядів, особистісних переконань, установок щодо правильного харчування як важливого компоненту здорового способу життя.

Розробляючи методику виховання в учнів національної самосвідомості ми виходили з того, що психологічний вплив надбань національної культури на свідомість учнів (Ю.Коломієць, Д.Мусієнко, С.Павх, Ю.Руденко, Д.Тхоржевський, С.Чебоненко) є вагомим і українська культура може виступати дієвим засобом формування національно свідомої особистості.

У дисертації теоретично обґрунтовано можливості включення основних складників національної культури в зміст навчального матеріалу з основ технології обробки харчових продуктів. Так, введення відомостей про традиційну українську систему харчування дозволяє:

– ознайомити учнів з предметними словами, які вирізняються національною специфікою ("піч", "мисник", "писанка" тощо) та словами-символами (калина, жито та ін.); поповнити словниковий запас учнів новими словами – назвами традиційних українських страв (куліш, крученики, пряженя тощо);

– включити у навчально-виховний процес відповідні зразки усної народної творчості – приказки, прислів'я, загадки, співомовки, вірші, у яких відбито побут українців, традиції, звичаї в галузі харчування;

– повідомити про традиційний для української кухні набір харчових продуктів та природно-географічні умови регіону, що зумовили його формування; розширити світогляд учнів про трудову сферу діяльності українців (напрями господарської діяльності, трудову обрядовість);

– дати поняття про лікувальні властивості продуктів місцевого походження;

– розкрити сутність календарних та сімейних свят, побутових звичаїв, обрядів при вивченні обрядових і традиційних страв;

– зупинитись на культурно-побутових традиціях регіону на основі ознайомлення з робочою (житловий простір, де готувалися страви та зберігався кухонний посуд) та обрядовою (житловий простір, де споживалася їжа, проходили родинні обіди та святкові частування) зонами оселі українців минулого;

– ознайомити з видами народних промислів та народного мистецтва при демонструванні українського традиційного посуду, особливостей його оздоблення та декорування.

Відзначимо, що рідна мова, усна народна творчість, національна символіка, природа рідного краю, національні традиції, звичаї, обряди, родинно-побутова культура тощо є навчально-виховними засобами народної педагогіки. Завдяки цим впливовим засобам в учнів формується система основних компонентів духовного світу.

В експериментальній роботі досліджено ефективність виховання в учнів національної самосвідомості на основі прилучення їх до національної культури засобами змісту навчального матеріалу програми та формою його представлення. Відзначимо, що між навчально-виховними завданнями програми "Українська народна кухня" (5-7 класи) і концептуальними положеннями теорії національної самосвідомості є спільні точки дотику.

З метою визначення сформованості у школярів національної самосвідомості було проведено анкетування в 7-х класах (контрольних та експериментальних). У розроблену нами анкету було включено ряд питань, що вимагали від учнів чітких відповідей ("так" або "ні") і давали можливість для об'єктивних висновків.

Результати перевірки є такими:

– усвідомлюють свою єдність з минулими поколіннями українського народу, розуміють цінність його матеріальних і духовних надбань 83,78% учнів експериментальних класів і 72,41% – контрольних;

– поглибився інтерес до надбань національної культури: 86,49 % учнів експериментальних класів відповіли, що вони цікавляться традиціями, звичаями, обрядами українців і тільки 13,51% відповіли, що це їх мало цікавить; у контрольних класах відповідно – 75,86% і 24,14%;

– 91,89% учнів експериментальних класів і 79,31% учнів контрольних класів усвідомлюють, що звернення до традицій не означає нехтування сьогоденням; виявляють бажання наслідувати родинно-побутові традиції 78,38% учнів експериментальних класів та 65,52% учнів контрольних класів;

– учні вважають за потрібне готувати вдома традиційні страви української кухні, приурочуючи їх до відповідних життєвих обставин (сімейних та календарних свят): в експериментальних класах – 83,78%; контрольних – 72,41%.

Результати дослідження вказують на те, що спрямованість навчальної програми на національні особливості традиційної української кухні, побудова навчально-виховного процесу на принципах національного виховання,

використання форм, методів, прийомів, засобів, як традиційних у трудовому навчанні та вихованні, так і притаманних народній педагогіці – все це створює сприятливі умови для виховання в учнів національної самосвідомості.

ВИСНОВКИ

Узагальнення результатів дослідження дає підстави зробити такі **висновки**:

1. Провідною ідеєю розбудови державності України стало відродження національної культури, народних традицій. Як показало дослідження літературних джерел, прилучення підростаючого покоління до духовних та матеріальних надбань українців минулого в практиці життя узгоджується з національною спрямованістю освіти.

2. Теоретичний аналіз проблеми дослідження дозволив виявити основні протиріччя між вимогами до підготовки учнів і фактичним станом організації вивчення основ технології обробки харчових продуктів на уроках трудового навчання. На основі аналізу змісту шкільних програм трудового навчання, підручників та навчально-методичних посібників виявлено відсутність можливостей для розв'язання таких питань: прилучення школярів до надбань національної культури, зокрема її складової – української кухні, та формування в учнів засад правильного харчування як вагомого компоненту здорового способу життя.

3. Проведене дослідження засвідчує, що зміст навчання учнів основам технології обробки харчових продуктів в умовах сьогодення вимагає його оновлення шляхом українізації та валеологізації. Механізм реалізації зазначеного полягає в інтеграції знань з народознавства та валеології в змісті навчального матеріалу з технології обробки харчових продуктів, що дозволяє всебічно, цілісно розглянути певні поняття, теорії, об'єкти праці, які виступають інтегруючими факторами. Визначені шляхи та механізми удосконалення змісту навчального матеріалу лягли в основу розробки навчальної програми "Українська народна кухня" для учнів 5-7 класів.

4. Результати експериментальної перевірки розробленої програми у навчальному процесі показали, що зміст теоретичного матеріалу і дібрані об'єкти праці (страви української кухні) є доступними для засвоєння учнями 5-7 класів.

5. На основі теоретичного і експериментального дослідження нами доведено, що позитивних зрушень у розвитку самостійності учнів можна досягти при поєднанні таких факторів: формування у школярів знань про технологічну послідовність приготування страв як цілісний завершений процес; цілеспрямованого добору об'єктів праці; використання відповідного дидактичного забезпечення; акцентування уваги на функції самоконтролю; впровадження розробленого варіанту поточного графіку робіт навчальної праці учнів; виконання учнями у навчальному процесі творчих завдань.

6. В ході дослідження підтверджено необхідність формування в учнів засад правильного харчування. Ефективність формування у школярів основ правильного харчування, як вагомого компоненту здорового способу життя, залежить від мотивованого обґрунтування доцільності вибору раціональних способів обробки харчових продуктів і шляхів задоволення потреби людини у харчуванні. При цьому в основу має бути покладена національна система харчування із врахуванням загальнолюдських надбань в даній сфері діяльності.

7. За результатами експериментального дослідження зроблено висновки, що зміст запропонованої нами навчальної програми "Українська народна кухня" для учнів 5-7 класів дозволяє: поповнити словниковий запас учнів предметними словами, словами-символами, включити у навчальний процес зразки усної народної творчості, розширити науковий світогляд учнів про народну медицину, розкрити сутність календарних та сімейних свят, побутових звичаїв, обрядів та ін., що є дієвими засобами формування національно свідомої особистості.

Ми цілком усвідомлюємо, що поставлені та розв'язані в процесі дослідження завдання не вирішують усіх проблем всебічного розвитку особистості учнів на заняттях з основ технології обробки харчових продуктів. Надалі слід детально вивчати передумови розвитку значимих для даної сфери діяльності якостей особистості, що може стати основою наступних наукових досліджень.

Основний зміст дисертації викладено у 16-ти **публікаціях автора**, серед яких основними є:

1. Тхоржевський Д., Кудря О. Виховання національної самосвідомості учнів засобами трудового навчання // Імідж сучасного педагога. - Полтава, 1999. – С. 3-5.

2. Кудря О. Науково-методичні аспекти формування здорового способу життя молодого покоління українців засобами змісту трудового навчання // Збірник наукових праць. Педагогічні науки.- Херсон, 2000. – С. 95-101.

3. Кудря О. Формування засад здорового способу життя на традиціях української системи харчування // Трудова підготовка в закладах освіти. - 2000.- №4. – С. 16-19.

4. Кудря О. Новий підхід до змісту розділу "Технологія обробки харчових продуктів" // Трудова підготовка в закладах освіти. - 2001. - №3. – С. 7-10.

5. Навчальна програма "Українська народна кухня", 5-9 клас, (90 годин) // Програми для загальноосвітніх навчальних закладів "Трудове навчання", 5-9 клас.- К.: Шкільний світ, 2001. – С. 189-199.

6. Кудря О. До проблем фахової підготовки вчителів обслуговуючої праці // Наукові записки: Збірник наукових статей НПУ імені М.П.Драгоманова. - Київ, 2000. – С. 108-111.

7. Кудря О. Заняття з кулінарії для 5-7 класів як засіб формування здорового способу життя // Наукові записки: Збірник наукових статей НПУ імені М.П.Драгоманова. - Київ, 2000. – С. 167-169.

8. Кудря О. До питання методики формування в учнів умінь, навичок виконання технологічних операцій при кулінарних роботах // Наукові записки: Збірник наукових статей НПУ імені М.П.Драгоманова. – К.: НПУ, 2001. – Випуск 41.- С.82-84.

9. Кудря О., Шаповал З. Особливості організації та здійснення практичної діяльності на уроках з кулінарії // Вісник Чернігівського державного педагогічного університету ім. Т.Г. Шевченка. Випуск 6. Педагогічні науки: Збірник. - Чернігів, 2001. – С. 57-60.

10. Кудря О. Виховання фізично здорової особистості з високим рівнем розвитку національної самосвідомості в умовах школи // Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми// Зб. наук. пр. - Київ-Вінниця, 2000. – С. 83-84.

АНОТАЦІЇ

Кудря О.В. ***Наукове обґрунтування змісту і методики викладання основ технології обробки харчових продуктів у 5-7 класах.*** – Рукопис.

Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук за спеціальністю 13.00.02. – теорія і методика трудового навчання. – Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова, Київ, 2003.

У дисертації висвітлено проблеми вдосконалення змісту навчання учнів з основ технології обробки харчових продуктів у відповідності з вимогами національної школи.

Досліджена змістова сторона підготовки учнів на заняттях з трудового навчання кулінарним роботам, обґрунтовано доцільність спрямованості змісту навчання учнів технології обробки харчових продуктів на національні особливості української кухні. Здійснено наукове обґрунтування й експериментальну перевірку змісту навчальної програми "Українська народна кухня" (5-7 класи). Розроблено методику та експериментально досліджено її ефективність за такими напрямками: розвиток самостійності учнів; формування у школярів засад правильного харчування як компоненту здорового способу життя; виховання в учнів національної самосвідомості.

Теоретично обґрунтовані й експериментально перевірені результати проведеного дослідження можуть бути використані як науково-методична основа для вдосконалення змісту та методики викладання основ технології обробки харчових продуктів у школі. За результатами дослідження автором розроблено навчальну програму "Українська народна кухня", 5-9 клас (90 год.) як варіативну

складову загальнодержавної програми "Трудове навчання", 5-9 клас (видавництво "Шкільний світ", 2001 р.).

Ключові слова: технологія обробки харчових продуктів, українська кухня, самостійність, здоровий спосіб життя, національна самосвідомість.

Кудря О.В. ***Научное обоснование содержания и методики преподавания основ технологии обработки пищевых продуктов в 5-7 классах.*** - Рукопись.

Диссертация на соискание ученой степени кандидата педагогических наук по специальности 13.00.02 - теория и методика трудового обучения. Национальный педагогический университет имени М.П. Драгоманова, Киев, 2003.

В диссертации освещены проблемы усовершенствования содержания обучения учащихся основам технологии обработки пищевых продуктов в соответствии с требованиями национальной школы.

Автором анализируется содержание подготовки учащихся на занятиях по трудовому обучению основам технологии обработки пищевых продуктов. Доказывается целесообразность подготовки учащихся по данному виду практической деятельности с учетом традиций украинской системы питания. Осуществлено теоретическое обоснование содержания и методики преподавания основ технологии обработки пищевых продуктов в 5-7 классах.

В диссертации проведен теоретический анализ широкого спектра работ относительно характеристики составной национальной культуры - украинской кухни, сделаны выводы о необходимочсти приобщения подрастающего поколения к традициям в данной сфере деятельности.

В настоящей работе определено содержание учебной программы "Украинская народная кухня" для 5-7 классов, которая разрабатывалась как вариативная к разделу программы трудового обучения "Технология обработки пищевых продуктов". Проведена экспериментальная проверка её доступности, которая основывалась, во-первых, на диагностировании теоретических знаний учащихся, во-вторых, на определении доступности объектов труда. Для диагностирования теоретических знаний учащихся использовались общепринятые методы контроля. Проверка контрольных работ основывалась на методике компонентного анализа, разработанной А.Беляевой. При оценке доступности объектов труда (блюд украинской кухни) принимались во внимание такие показатели: завершенность выполнения технологических операций, эстетическое оформление блюд, вкусовые качества блюд, время, затраченное для выполнения практической работы, сотрудничество членов бригады в процессе приготовления блюда.

В диссертационной работе обоснована методика преподавания учебной программы. Экспериментальное исследование её эффективности проводилось по следующим направлениям: развитие самостоятельности учащихся; формирование у

школьников основ правильного питания, как важного компонента здорового образа жизни; воспитание национального самосознания учащихся.

Исследование показало, что положительных результатов дидактического влияния на развитие самостоятельности учащихся можно достичь в случае органичного объединения следующих факторов: усовершенствования методики организации практической деятельности учащихся в процессе проведения кулинарных работ за счет планирования учебного труда; формирования у учащихся знаний о технологической последовательности приготовления блюд как о целостном завершенном процессе; целенаправленного подбора объектов труда для создания возможностей закрепления умений выполнения учащимися технологических операций по обработке продуктов; акцентирования внимания учащихся на функции самоконтроля в процессе овладения приемами работы; использования соответствующего дидактического обеспечения; приобщения учащихся к выполнению творческих заданий.

В процессе экспериментального исследования установлено, что эффективность реализации возможностей формирования у учащихся основ правильного питания обеспечивается использованием средств мотивированного обоснования характера удовлетворения потребности человека в питании. Формирование у учащихся установок, убеждений относительно основ правильного питания, как компонента здорового образа жизни, основывалось на национальной системе питания с учетом общечеловеческих наработок в данной сфере деятельности.

Для решения поставленного задания относительно приобщения учащихся к национальной культуре в контексте занятий по кулинарии автором теоретически обосновываются возможности отображения основных составляющих национальной культуры в содержании учебного материала.

В экспериментальной работе исследована эффективность воспитания национального самосознания учащихся на основе приобщения их к национальной культуре средствами содержания учебного материала данной программы и формой его представления. Полученные результаты свидетельствуют, что насыщение учебного материала народоведческими сведениями, построение учебно-воспитательного процесса на принципах национального воспитания, использование форм, методов, приемов, средств, как традиционных в трудовом обучении, так и присущих народной педагогике - все это создает условия для успешного воспитания национального самосознания учащихся.

Результаты исследования, подтвержденные экспериментально, указывают на эффективность предлагаемой учебной программы "Украинская народная кухня" (5-7 классы) и методики ее преподавания.

Теоретически обоснованные и экспериментально проверенные результаты проведенного исследования могут быть использованы как научно-методическая

основа для усовершенствования содержания и методики преподавания основ технологии обработки пищевых продуктов в школе. По результатам исследования автором разработана учебная программа "Украинская народная кухня", 5-9 класс (90 часов) как вариантная составная общегосударственной программы "Трудовое обучение", 5-9 класс (издательство "Шкільний світ", 2001г).

Ключевые слова: технология обработки пищевых продуктов, украинская кухня, самостоятельность, здоровый образ жизни, национальное самосознание.

Kudrya O.V. Scientific argumentation of the content and methods of teaching the foundations of food processing technology in 5-7 cl. - Manuscript.

The thesis for the scientific degree of candidate of pedagogical science on the speciality 13.00.02 - theory and methods of labour training. National pedagogical university named after M.P. Dragomanov, Kiev, 2003.

This thesis deals with questions devoted to improving the student educational content of foundations of food processing technology according to national school demands.

Thesis discovers the content of student training for the lessons of cookery. Positive aspects of technology that is based on national pacularities of Ukrainian cuisine had been singled out. The content of program "Ukrainian national cuisine" (5-7 cl.) is theoretically substantiated and has an experimental approbation. Different aspects had been worked out: the development of students' activity without assistance; laying down the foundations of using wholesome food as an indispensable condition of healthy mode of life; upbringing the national self-consciousness.

Scientifically grounded results of research can be used as basis for methods of teaching the food processing technology at school. Author worked out educational program "Ukrainian national cuisine", 5-9 cl. (90 hours) as a component of state program "Labour training educational", 5-9 cl.

Key words: food processing technology, Ukrainian cuisine, independence, healthy way of life, national self-consciousness.

Підписано до друку 17.01.03р. Формат 60х84/16.
Папір офсетний. Гарнітура Таймс. Друк офсетний.
Наклад 100 прим.
Зам. № 14
Віддруковано з оригіналів.

Видавництво Національного педагогічного університету
імені М.П. Драгоманова.
01601, м. Київ, вул. Пирогова, 9
Свідоцтво про реєстрацію № 1101 від 29.10.2002.
(044) 239-30-26

371.012
К 88
б/н
Ісудря О.В.
Наукове обгрунтування змісту
б/у

Поверніть книгу не пізніше зазначеного терміну

ООО «Трансфер». Т. 40 000. 2002 р.