Ш29 4431р

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
імені М. П. ДРАГОМАНОВА

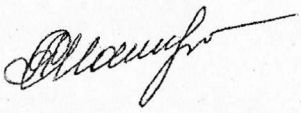
ШАУРА Аліна Юріївна

УДК 378.011.3-051:62/68(043.3)

МЕТОДИКА НАВЧАННЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ МАЙБУТНІХ ПЕДАГОГІВ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ

13.00.02 – теорія та методика навчання (технічні дисципліни)

АВТОРЕФЕРАТ
дисертації на здобуття наукового ступеня
кандидата педагогічних наук



Київ 2017

НБ НПУ ім. М.П.Драгоманова

Дисертацією є рукопис.

Роботу виконано в Національному педагогічному університеті імені М.П. Драгоманова, Міністерство освіти і науки України.

Науковий керівник: кандидат технічних наук, доцент
ЗУБАР Надія Миколаївна,
Національний педагогічний університет
імені М.П. Драгоманова,
Інженерно-педагогічний факультет.

Офіційні опоненти: доктор педагогічних наук, професор
АВРАМЕНКО Олег Борисович,
Уманський державний педагогічний
університет імені Павла Тичини,
Факультет технологічної та професійної освіти;

кандидат педагогічних наук, доцент
ВАСИЛЕНКО Олена Вікторівна,
Київський університет туризму, економіки і права,
Факультет туризму, готельного та ресторанного бізнесу.

Захист відбудеться 29 вересня 2017 року о 14.00 годині на засіданні спеціалізованої вченої ради Д 26.053.19 в Національному педагогічному університеті імені М. П. Драгоманова за адресою: 01601, м. Київ-30, вул. Пирогова, 9.

З дисертацією можна ознайомитися у бібліотеці Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова (01601, м. Київ-30, вул. Пирогова, 9).

Автореферат розіслано 29 серпня 2017 р.

Учений секретар
спеціалізованої вченої ради **Т.Б. Гуменюк**

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА РОБОТИ

Актуальність теми. Високоефективна система професійно-технічної освіти є одним з основних чинників забезпечення стійкого зростання і розвитку економіки та суспільства будь-якої країни, в тому числі України. Інтеграція нашої держави зі світовим освітнім простором, зміна парадигми професійно-технічної освіти і формування її нової національної моделі не залишають без уваги питання якості підготовки професійно-педагогічних кадрів, тих – хто здійснює виховання молодого висококваліфікованого покоління з інноваційним типом мислення.

Це завдання може бути успішно реалізоване при умові підготовки вищими навчальними закладами висококомпетентних фахівців, здатних науково мислити та орієнтуватися у своїй професійній діяльності, приймати правильні рішення в різних виробничих ситуаціях. Тож, головну увагу слід зосередити на підготовці нової генерації педагогів, які володіли б високою фаховою компетентністю, оскільки вимоги до підготовки педагогічних працівників для професійно-технічних навчальних закладів невпинно зростають в нових соціально-економічних умовах.

Сьогодні освіта сприймається як процес навчання тому як приймати рішення, необхідні для забезпечення довгострокового майбутнього економіки, екології, соціальної справедливості, тож постає як випереджаючий чинник соціальних змін, інтеграції принципів, цінностей та практик сталого розвитку.

Випереджальний розвиток освіти передбачає орієнтацію системи освіти на перспективні потреби соціально-економічного розвитку, тенденції розвитку галузей економіки; підвищення рівня адаптації та включення навчальних закладів у сферу ринкових відносин; підвищення якості освіти, формування у студентів прагнення до постійного оновлення своїх знань. Крім того, випереджаюча освіта відіграє важливу роль у ліквідації неуспішності в навчанні, формуванні пізнавальної активності, самостійності розвитку творчості.

Вагомий внесок у розробку концепції випереджальної освіти зробили такі вчені, як С. Батишев, М. Данилов, В. Горшенін, Т. Ільїна, С. Калініна, К. Колін, Б. Коротяєв, А. Марон, Е. Мінгазов, Л. Монахов, А. Новик, О. Пєхота, П. Підкасистий М. Пісоцька, А. Романович, І. Трубавіна, А. Урсул Т. Шамова та інші. У своїх дослідженнях науковці вказують на необхідність трансформації системи освіти шляхом розвитку та впровадження інноваційних форм, методів технологій та засобів навчання, які дозволяють підвищити рівень адаптації випускників навчальних закладів до перспективних потреб ринку праці та зростання вимог до якості робочої сили з боку працедавців.

Вищі педагогічні навчальні заклади мають вагомий досвід підготовки майбутніх педагогічних кадрів для професійно-технічних навчальних закладів. Так, основні аспекти професійної підготовки педагогів в різних напрямах відображені у дослідженнях таких вчених: С. Артюха, А. Ашерова, С. Батишева, С. Бочарової, І. Васильєва, С. Гури, Е. Зеєра, О. Коваленко, Н. Кузьміної, Л. Копалової, О. Маленка, Н. Ничкало, А. Пастухова, А. Сейтешева, О. Щербак та ін. Цій проблемі також присвячені роботи

спрямовані на вдосконалення навчального процесу та професійної підготовки педагогів (О. Абдуліна, О. Авраменко, Ю. Бабанський, В. Беспалько, О. Василенко, А. Вербицький, В. Вергасов, Е. Гришин, Т. Гуменюк, С. Єлканов, Н. Зубар, А. Касперський, М. Корець, А. Кудін, В. Мадзігон, М. Нікандров, О. Падалка, В. Сластьонін, В. Сидоренко, Л. Сидорчук, В. Стешенко, М. Солдатенко, В. Титаренко, А. Тряпіцина, С. Яшанов та ін.). Підвищенням якості професійної підготовки, проблемами модернізації вищої професійної освіти займались і займаються педагоги науковці та практики В. Андрущенко, В. Байденко, Р. Гуревич, Є. Зеєр, Є. Клімов, І. Карпюк, В. Луговий, С. Сисоєва та ін. Дослідженням методологічних підходів у процесі підготовки майбутніх фахівців займались В. Айнштейн, М. Благовіщенська, В. Болотов, Н. Верещагіна, Т. Ільїна, М. Кларін, І. Костікова, В. Мануйлов, О. Мітіна, Л. Москальова, О. Околелов, М. Пригодій, Г. Сафонова, Т. Семакова, А. Степанюк, Г. Строганова, Н. Фоміцька, І. Федоров, В. Шарко та багато інші.

За кількістю зайнятих та за обсягом валової продукції харчова промисловість належить до найважливіших галузей національної економіки у більшості країн світу. Вона є однією з провідних структуроформуючих галузей і усього народного господарства України. Крім того, ми маємо найбільш сприятливий природний, людський, геополітичний і ресурсний потенціал для розвитку харчової промисловості, раціональне використання якого може забезпечити провідне місце на світовому й регіональному продовольчих ринках.

Пошуком шляхів ефективного розвитку харчової промисловості України займались низка провідних вітчизняних учених галузі, таких як П. Борщевський, А. Заїнчковський, П. Купчак, Д. Крисанов, П. Осіпов, В. Прядко, М. Сичевський, Л. Чернюк та інші. Яскравими представниками економічних наукових шкіл у галузі харчової промисловості були О. Гончар, Д. Григорович, Й. Завадський, Л. Клецький, Д. Крисанов, В. Лобас, І. Малишев, О. Поляков, І. Романенко, В. Трегобчук, О. Шмаглій, І. Юхновський. Серед інших вчених, які тривалий час досліджували проблемами розвитку харчової промисловості, необхідно відмітити А. Андрійчука, І. Лукінова, В. Галушко, О. Гудзинського, М. Дем'яненко, Н. Зубар, О. Шпичака, В. Юрчишина.

В сучасних умовах жорсткої конкуренції необхідно враховувати основні критерії виживання та присутність на ринку реалізації високоякісної, економічно вигідної та екологічно чистої продукції, яка б відповідала підвищеним вимогам споживачів і діючим високим вимогам стандартів якості ISO 9000-9004. А для цього потрібно трансформувати за вимогою часу мережу університетського вищого професійного навчання та підготовки кадрів робітничих професій для харчової промисловості. Очевидно, провідна роль у цьому процесі відводиться підготовці майбутніх фахівців, які навчаються за спеціальністю 015 Професійна освіта (за спеціалізацією «Харчові технології»). Проте проблемі підготовки саме педагогів професійної освіти у галузі харчових технологій приділено недостатньо уваги з боку науковців та педагогів-дослідників.

Аналіз матеріалів з проблем підготовки майбутніх педагогів

професійного навчання з харчових технологій, дослідження теоретичних джерел і педагогічної практики з питань змісту освіти дозволяє зробити висновок про те, що найбільш ефективним механізмом становлення майбутніх фахівців є вироблення у них уміння самостійно поповнювати і творчо застосовувати набуті знання в різних практичних і педагогічних ситуаціях; формування особистості, яка відзначалася б свідомим ставленням до виконання функціональних обов'язків, високими фаховими компетентностями та професійно-педагогічними якостями, здатними до саморозвитку і самореалізації. Для цього необхідно вирішити ряд основних суперечностей між:

- новими вимогами до фахової підготовки майбутніх педагогів професійної освіти з харчових технологій, знаннями інновацій на виробництвах відповідної галузі та своєчасністю їх реалізації у процесі підготовки фахівців;
- запитами суспільства до фахової компетентності педагогів професійно-технічних навчальних закладів та науково-методичними підходами до процесу фахової підготовки педагогів професійної освіти з харчових технологій;
- досягненнями науково-технічного прогресу, пошуком шляхів ефективного розвитку харчової промисловості та змістом навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійно-технічних навчальних закладів;
- теоретичним рівнем підготовки педагогів професійної освіти у галузі харчових технологій та їх здатністю до практичної реалізації у професійній діяльності сучасних ефективних технологій галузі.

Отже, актуальність та недостатність наукових розробок з окресленої проблеми, її важливість у змісті підготовки майбутніх педагогів професійної освіти у галузі харчових технологій зумовили вибір теми дисертаційного дослідження: **«Методика навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти».**

Зв'язок роботи з науковими програмами, планами, темами. Дисертаційне дослідження виконано згідно з тематичним планом науково-дослідної роботи Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова, тема №1/15-17 «Теорія і технологія навчання у системі професійної освіти» (Наказ Міністерства освіти і науки України №1243 від 31.10.2014 р.; Наказ Міністерства освіти і науки України №105 від 09.02.2015 р.). Тему дисертації затверджено Вченою радою Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова (протокол № 6 від 26 грудня 2012 року) та узгоджено у Міжвідомчій раді з координації наукових досліджень з педагогічних і психологічних наук в Україні (протокол № 5 від 28 травня 2013 року).

Мета дослідження – науково обґрунтувати, розробити і експериментально перевірити методику навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти.

Спираючись на поставлену мету, визначено наступні **завдання дослідження:**

1. Дослідити теоретичні основи формування змісту та методики навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти відповідної галузі.

2. Розробити модель навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти.

3. Здійснити добір та структурування навчального матеріалу з харчових технологій для майбутніх педагогів професійної освіти.

4. Розробити методику навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти на основі сучасних підходів до фахової підготовки.

5. Провести експериментально-дослідну перевірку методики навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти.

Об'єктом дослідження є процес фахової підготовки майбутніх педагогів професійної освіти у галузі харчових технологій.

Предмет дослідження – методика навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти.

Для вирішення поставлених завдань було використано такі **методи досліджень:**

теоретичні: аналіз наукової літератури для порівняння та співставлення різних поглядів на обрану проблему, розгляду теоретичних питань з метою визначення основних понять;

емпіричні: діагностичні (анкетування, опитування, тестування, бесіда, діалог, дискусія), обсерваційні (спостереження, самоспостереження, рейтингова оцінка, самооцінка) для встановлення рівня сформованості фахової компетентності; педагогічний експеримент для виявлення результативності науково-дослідної роботи;

математичні: кількісний та якісний аналіз даних з використанням методів математичної статистики (статистична обробка результатів та графічне їх відображення).

Наукова новизна одержаних результатів полягає в тому, що:

вперше обґрунтовано та запропоновано модель методичної системи навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти, в основу якої покладено сучасні підходи до фахової підготовки; розроблено навчально-методичне забезпечення вивчення харчових технологій з метою реалізації в навчальному процесі компетентнісного, технологічного, середовищного та інформаційно-діяльнісного підходів;

удосконалено методику навчання харчових технологій на засадах випереджаючої освіти; зміст фахової підготовки майбутніх педагогів професійної освіти шляхом добору та структурування навчального матеріалу на основі запропонованої системи принципів і критеріїв та з використанням сучасних методів формування змісту освіти;

подальшого розвитку набули психолого-педагогічні аспекти навчання харчових технологій з метою покращення ефективності фахової підготовки майбутніх педагогів професійної освіти за умов запровадження до навчального процесу сучасних підходів навчання та основних аспектів випереджаючої освіти.

Практичне значення результатів дослідження полягає у розробці змісту та методики навчання харчових технологій, навчально-методичних

матеріалів для студентів спеціальності 015 Професійна освіта (за спеціалізацією «Харчові технології») та викладачів навчальних дисциплін науково-предметної підготовки майбутніх педагогів професійної освіти відповідної галузі.

Матеріали дослідження можуть бути використані для фахової підготовки майбутніх педагогів професійної освіти, у процесі стажування і підвищення кваліфікації викладачів навчальних дисциплін фахової підготовки, зокрема харчових технологій.

Впровадження результатів дослідження. Основні результати дослідження впроваджені у навчальний процес підготовки педагогів професійної освіти на базі Інженерно-педагогічного факультету Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова (28.03.2017 № 07-10/566), Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини (25.03.2017 № 004965), Державного вищого навчального закладу «Донбаського державного педагогічного університету» (24.03.2017 № 68-17-227/1), Державного вищого навчального закладу «Переяслав-Хмельницького державного педагогічного університету імені Григорія Сковороди» (26.04.2017 № 402).

Вірогідність та обґрунтованість результатів дослідження забезпечено застосуванням комплексу методів дослідження, адекватних об'єкту, предмету, меті й завданням дослідження; відповідністю основних положень дисертації відомим результатам досліджень; кількісною обробкою та якісним аналізом результатів експериментальної роботи; апробацією й упровадженням отриманих результатів у процесі фахової підготовки майбутніх педагогів професійної освіти.

Особистий внесок здобувача. Одержані результати дисертаційного дослідження є авторською розробкою деяких аспектів теорії та методики навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти відповідної галузі.

У спільних роботах автору належать: розробка програми нормативної навчальної дисципліни «Харчові технології», галузі знань 0101 Педагогічна освіта, напряму підготовки 6.010104 Професійна освіта (за профілем «Харчові технології») та програма вибіркової навчальної дисципліни (за вибором університету) «Виробниче навчання» освітнього рівня «Бакалавр», галузі знань 0101 Педагогічна освіта, спеціальності 6.010104 Професійна освіта (за профілем «Харчові технології»).

Апробація результатів дослідження. Основні положення і результати дисертаційного дослідження доповідались та обговорювались на:

міжнародних конференціях і науково-практичних семінарах: «Науково-методичні засади управління якістю освіти у вищих навчальних закладах», Київ, 2013 р.; «Графічна підготовка майбутніх фахівців: досвід, проблеми, перспективи», Ялта-Масандра, 2013 р.; «Професійна освіта: актуальні проблеми, шляхи вирішення, перспективи розвитку» Ялта-Масандра, 2013 р.; «Проблеми професійного становлення майбутнього фахівця в умовах сучасного освітнього простору», Кіровоград, 2014 р.; Україно-польський науково-методологічний семінар «Освітні процеси в європейському вимірі», Київ,

2014 р.; «Проблеми та перспективи навчання технологій», Кіровоград, 2015 р.; «Актуальні питання графічної підготовки: теорія, практика та шляхи розвитку»; Київ, 2015 р.; «Освітня галузь «Технологія»: реалії та перспективи», Київ, 2015 р.; «Теорія та практика управління педагогічним процесом», Одеса, 2015 р; «Актуальні питання графічної підготовки: теорія, практика та шляхи розвитку»; Київ, 2017 р.; «Освітня галузь «Технологія»: реалії та перспективи», Київ, 2017 р.

науково-практичних всеукраїнських конференціях: «Соціально-економічний розвиток України: досвід та перспективи», Київ, 2012 р.; «Освітня галузь «Технологія»: реалії та перспективи», Полтава, 2013 р.; «Актуальні питання графічної підготовки: теорія, практика та шляхи розвитку»; Київ, 2014 р.; «Освітня галузь «Технологія»: реалії та перспективи», Київ, 2014 р.; «Феномен писанки в сучасному культурно-освітньому просторі», Полтава, 2014 р.

науково-методичних конференціях і семінарах на Інженерно-педагогічному факультеті Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова протягом 2012 – 2016 рр.

Публікації. Основні результати дослідження відображені у 7 публікаціях, з яких: 6 одноосібних статей у наукових фахових виданнях, затверджених ВАК України, 1 стаття у фаховому зарубіжному виданні та 2 науково-методичні розробки у співавторстві з науковим керівником кандидатом технічних наук, доцентом Зубар Н.М.

Структура роботи. Дисертаційне дослідження складається зі вступу, трьох розділів, загальних висновків, додатків та списку використаних джерел (184 найменувань). Робота містить 16 таблиць та 12 рисунків. Загальний обсяг роботи – 223 сторінки.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ ДИСЕРТАЦІЇ

У вступі обґрунтовано актуальність проблеми, визначено і сформульовано мету, завдання, об'єкт і предмет дослідження; висвітлено наукову новизну, практичне значення роботи та особистий внесок здобувача, наведено відомості про апробацію дисертації та впровадження її результатів.

У першому розділі «**Теоретичні основи формування змісту та методики навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти»** досліджено сучасний стан навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійно-технічних навчальних закладів, проведено аналіз харчових виробництв та інновацій в галузі харчових технологій, з метою окреслення і визначення основних проблем, які пропонуються розглядати у процесі фахової підготовки майбутніх педагогів професійної освіти. Також розкрито сутність сучасних підходів та інноваційних форм організації навчального процесу підготовки фахівців.

Проблеми, які накопичилися за останній час на рівні професійної освіти з харчових технологій, потребують переосмислення та визначення нових підходів у прийнятті ефективних рішень. Не зважаючи на різносторонність досліджень у вітчизняних та зарубіжних наукових джерелах, наявність досвіду

педагогів-новаторів, проблемам харчових технологій у процесі підготовки педагогів професійної освіти в нових умовах освітнього процесу приділялося мало уваги. Болонська угода європейських країн загострила питання якості сучасної освіти й підготовки інженерно-педагогічних кадрів, здатних виконати соціальне замовлення, брати активну участь у відродженні сучасного суспільства.

Проблема підготовки майбутніх педагогів професійної освіти з харчових технологій є порівняно новою, оскільки готувати їх у вищих педагогічних навчальних закладах III–IV рівнів акредитації почали порівняно недавно. Сьогодні немає науково-обґрунтованих навчальних програм із профільних дисциплін науково-предметної підготовки. Кожен вищий навчальний заклад працює за самостійно розробленими програмами, які не завжди адаптовані до сучасних вимог. Дана проблема ускладнюється й тим, що студенти суттєво відрізняються рівнем базових для цієї спеціальності знань, умінь та навичок. За одними і тими ж планами та програмами навчаються випускники професійно-технічних навчальних закладів та випускники загальноосвітніх шкіл, у яких початкова підготовка з харчових технологій значно нижча.

Проведення аналізу харчової промисловості та завдань, які стоять перед вищою школою, щодо навчання майбутніх педагогів професійної освіти з харчових технологій, дало можливість виділили основні проблеми, які складатимуть основу змісту навчання харчових технологій. Очевидно, фахова підготовка педагогів професійної освіти з харчових технологій згідно з сучасними потребами суспільства, зростаючими обсягами наукової і технічної інформації повинна полягати в оволодінні методами самостійного пошуку, аналізу і синтезу процесів та суспільних явищ. Розробка методики навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти дозволить знайти оптимальні способи вирішення існуючих суперечностей між стрімким розвитком харчової промисловості соціально-економічними змінами, та рівнем фахової підготовки педагогів професійної освіти у вищих навчальних закладах.

Аналіз існуючих методик навчання майбутніх педагогів професійної освіти у галузі харчових технологій показав в цілому, що викладачі не готові до інноваційних процесів: переважна більшість викладачів – 88% - віддають перевагу традиційним методам навчання, лише 12% респондентів використовують інноваційні методики (технологію інтегративних професійних курсів (8 %), інтерактивне навчання (2%), випереджаюча освіта (2%)). Отримані результати дослідження свідчать про необхідність перегляду процесу фахової підготовки майбутніх педагогів професійної освіти у вищому навчальному закладі у напрямку використання сучасних педагогічних технологій.

Відповідно до концепції будь-якої педагогічної технології, основною умовою використання педагогічних технологій у процесі фахової підготовки майбутніх педагогів професійної освіти передбачається використання методологічних підходів у навчальному процесі. Підхід – це методологічна орієнтація педагога, що спонукає до використання певної характерної сукупності взаємозв'язаних ідей, понять і способів педагогічної діяльності. У методології педагогіки підхід застосовується для вирішення теоретичних і

практичних педагогічних проблем, існуючи як у педагогічних дослідженнях, так і в освітній практиці.

Методологічні підходи вивчається у педагогіці давно. Дану проблему досліджували В. Айнштейн, М. Благовіщенська, В. Болотов, Н. Верещагіна, Т. Ільїна, М. Кларін, О. Мітіна, Л. Ньюман, О. Околєлов, Г. Сафонова, Т. Семакова, А. Степанюк, Г. Строганова, І. Федоров, В. Шарко та багато інші. Спеціальні дослідження дозволили виявити більше двадцяти п'яти методологічних підходів, що використовуються в сучасній освіті.

На нашу думку, провідне значення у процесі підготовки майбутніх педагогів професійної освіти у галузі харчових технологій мають такі підходи: компетентнісний, технологічний, середовищний та інформаційно-діяльнісний.

Слід відмітити, що в Україні все більше науковців-педагогів звертаються до ідей компетентнісного підходу як одного з провідних напрямів вдосконалення національної системи освіти, який націлює її на формування та розвиток інтегративних, загальних та фахових компетентностей (знань, умінь, навичок, ставлень тощо), якими мають володіти студенти після закінчення вищого навчального закладу. Компетентнісний підхід спрямовує увагу з процесу накопичення нормативно визначених знань, умінь і навичок на формування і розвиток у студентів здатності практично діяти і творчо застосовувати набуті знання і досвід у різних ситуаціях. Головною ідеєю підходу є компетентнісно-орієнтована освіта, яка спрямована на комплексне засвоєння різних знань та способів практичної діяльності, завдяки яким людина успішно реалізує себе в різних галузях своєї професійної діяльності, набуває соціальної самостійності, стає мобільною та кваліфікованою, вільно орієнтується в навколишньому середовищі та успішно вирішує складні завдання.

Отже, ключовим складовим поняттям в компетентнісному підході виступає компетентність. У Законі України «Про вищу освіту» (2015 р.), подано визначення компетентності, а саме: компетентність – динамічна комбінація знань, умінь і практичних навичок, способів мислення, професійних, світоглядних і громадянських якостей, морально-етичних цінностей, яка визначає здатність особи успішно здійснювати професійну та подальшу навчальну діяльність і є результатом навчання на певному рівні вищої освіти.

Враховуючи бінарний характер спеціальності «Професійна освіта», фахова компетентність педагога професійної освіти з харчових технологій складається зі спеціальних та спеціалізованих компетентностей. У процесі навчання харчових технологій у майбутніх фахівців має бути сформована техніко-технологічна галузева компетентність, яка формується на дисциплінах «Виробниче навчання», «Теоретичні основи харчових виробництв», «Загальні технології харчових виробництв», «Товарознавство», «Основи фізіології та гігієна харчування», «Устаткування харчових виробництв». Однак, провідною дисципліною у формуванні техніко-технологічної галузевої компетентності є саме «Загальні технології харчових виробництв».

Оскільки, дана навчальна дисципліна відноситься до техніко-технологічних, то одним із методологічних підходів в процесі навчання

харчових технологій можна виділити технологічний підхід. Технологізація навчального процесу в сучасній вітчизняній та закордонній педагогіці пов'язана з пошуком способів, які могли б перетворити навчання у своєрідний виробничо-технологічний процес з гарантованим результатом. Основною рисою технологій навчання є орієнтація на чітко окреслену мету, визначення принципів і розробка прийомів оптимізації освітнього процесу, а також оцінювання методів, які застосовуються. Тобто, технологія конкретизує навчальний процес, що, по суті, й потрібно для проектування навчальної дисципліни «Загальні технології харчових виробництв».

Дослідження, які проводяться у галузі сучасної освіти піднімають питання освітнього середовища в різних його модифікаціях, адже навчальний процес завжди здійснюється в певному предметно-орієнтованому середовищі. Існують варіанти визначення цього поняття, загальним для яких є характеристика освітнього предметно-орієнтованого середовища як сукупності умов, що впливають на розвиток особистості того, хто навчається, причому підкреслюється його включення в це середовище як активного учасника.

Оскільки, вивчення дисципліни «Загальні технології харчових виробництв» потребує певних умов, специфічну матеріально-технічну базу, передбачає використання як ручної праці, так і машин, механізмів, напівавтоматичного та автоматичного обладнання, тож важливе значення для її проектування має середовищний підхід.

Не менш важливим для розробки змісту та методики навчання дисципліни «Загальні технології харчових виробництв» є інформаційно-діяльнісний підхід, адже в його основі лежить принцип інформаційності та відбору змісту навчальної дисципліни з опорою на врахування специфіки майбутньої професійної діяльності педагогів професійної освіти. Організація пізнавально-діяльнісного процесу повинна відбуватися з дотриманням закономірностей інформаційної взаємодії студента та доступних для його використання різноманітних джерел інформації з харчових технологій, а також виявленням особливостей надбання студентами професійного досвіду, тобто закріплення отриманих знань у процесі практичної діяльності.

Сучасність ставить нові вимоги до освіченості людини та потребує від педагогів професійної освіти уміння ефективно вирішувати професійні завдання на основі існуючих знань, а також постійно підвищувати свій професійний рівень та навчатися протягом усього життя. Нами визначено, що саме випереджальний розвиток професійної освіти передбачає орієнтацію процесу фахової підготовки майбутніх педагогів на перспективні потреби соціально-економічного розвитку, тенденції розвитку харчових виробництв; підвищення якості освіти, формування у студентів пізнавальної активності, розвитку творчого мислення та прагнення до постійного оновлення своїх знань. Основними цілями випереджальної освіти є підготовка високоосвічених, креативних особистостей; прищеплення студентам прагнення до постійного оновлення знань; трансформація навчального процесу шляхом розвитку та впровадження інноваційних форм, методів, технологій та засобів навчання, які дозволяють підвищити рівень адаптації випускників навчальних закладів до

перспективних потреб ринку праці.

Отже, на нашу думку використання сучасних методологічних підходів та інноваційних форм організації процесу фахової підготовки майбутніх педагогів професійної освіти у галузі харчових технологій, а також визначення змісту та інформаційного обсягу навчального матеріалу з харчових технологій забезпечить якість освіти майбутніх фахівців, мобільність на ринку праці та здатність до професійного зростання та самоосвіти.

У другому розділі **«Методика навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти»** теоретично обґрунтовано та розроблено модель методичної системи навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти, здійснено добір та структурування навчального матеріалу з дисципліни «Загальні технології харчових виробництв», запропоновано методику навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти на засадах випереджаючої освіти.

Педагогічне моделювання передбачає дослідження педагогічних об'єктів (явищ) за допомогою моделювання понятійних, процесуальних, структурно-змістових і концептуальних характеристик й окремих «сторін» навчально-виховного процесу.

Нами запропоновано модель методичної системи навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти (рис.1), яка побудована на основі дидактичних принципів вищої освіти, сучасних підходів та інноваційних форм організації фахової підготовки педагогів професійної освіти.

Модель містить у собі опорно-цільовий, змістовно-процесуальний та результативний блоки, які між собою взаємопов'язані та логічно переходять від одного до наступного. В опорно-цільовому блоці визначаються суб'єкт навчання, мета і завдання, дидактичні принципи та методологічні підходи до організації навчального процесу. Для реалізації поставленої мети було виділено наступні підходи: компетентнісний, технологічний, середовищний та інформаційно-діяльнісний. У свою чергу, функціонування методичної системи навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти буде ефективним при дотриманні дидактичних принципів навчання характерних для навчального процесу у вищій школі, а саме: науковості; систематичності та послідовності; зв'язку навчання з практичною діяльністю; ґрунтовності знань, вмінь та навичок; свідомості й самостійності навчання; доступності; індивідуалізації; інтегративності навчання.

Наступним блоком моделі методичної системи навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти є змістовно-процесуальний, який включає в себе зміст, форми, методи та засоби навчання харчових технологій.

Навчання харчових технологій представляє собою блок профільних дисциплін науково-предметної підготовки, що мають формувати у майбутніх педагогів професійної освіти фахову компетентність, зокрема техніко-технологічну галузеву компетентність. При цьому слід зазначити, що провідною навчальною дисципліною у процесі підготовки педагогів відповідної галузі є «Загальні технології харчових виробництв».

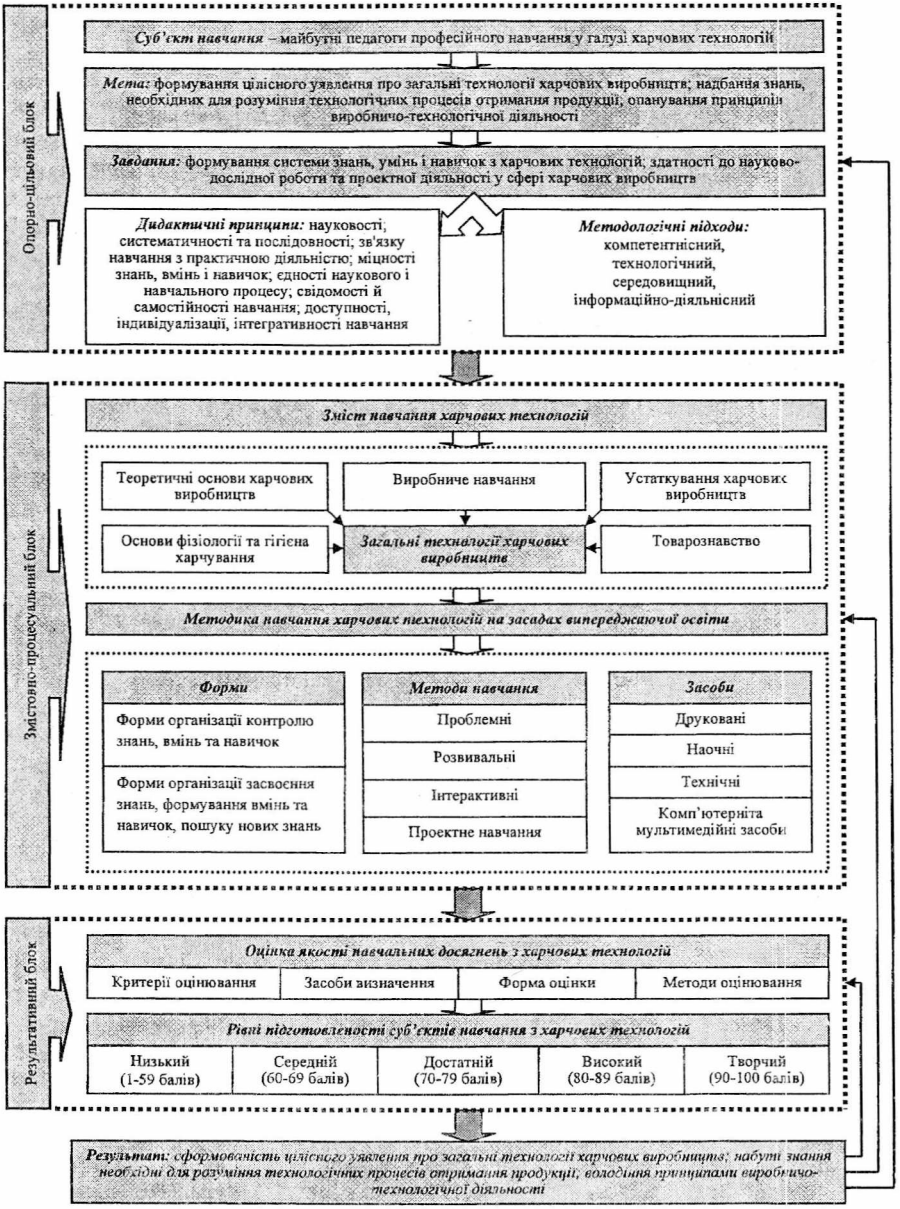


Рис. 1 Модель методичної системи навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти

Потреба ефективної підготовки майбутніх педагогів професійної освіти актуалізує розробку та вдосконалення інноваційних методик навчання. Вища школа повинна стати ініціатором та проектувальником суспільного життя, враховувати світові напрями розвитку науки, надавати якісні знання, а, отже, будуватись на засади випереджаючої освіти, суть якої полягає в тому, щоб перебудувати навчальний процес у всіх ланках системи освіти таким чином, щоб вона стала здатною до вчасної підготовки майбутніх фахівців до нових умов існування, дати їм такі знання й уміння, які дозволили б не тільки успішно адаптуватися у новому соціальному та інформаційному середовищі, але й активно впливати на нього в інтересах збереження й подальшого гармонійного соціально-економічного розвитку.

При вивченні навчальної дисципліни «Загальні технології харчових виробництв» розглядаються проблеми харчової галузі, а саме створення високотехнологічних виробництв харчової промисловості, досягнення високої якості продукції, також глобальною проблемою сучасності постає проблема продовольчої безпеки та безпеки продуктів харчування, екологічна проблема, застосування генетично-модифікованих організмів при виробництві харчової продукції. Тому, методику навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти доцільно організувати на засадах випереджаючої освіти, оскільки, враховуючи швидкі темпи розвитку промисловості, а також глобальні проблеми виробництва продуктів харчування, постає необхідність прогнозування та проектування процесів з метою передбачення розвитку суспільства в цілому.

Уся педагогічна модель навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти пронизана елементами випереджаючої освіти, що передбачає застосування форм, методів і засобів навчання, які забезпечують високий рівень підготовки студентів з харчових технологій зорієнтованих на перспективу та здатність до навчання упродовж життя, самоосвіти та неперервного професійного удосконалення.

У даному контексті, зазначимо, що з-поміж форм організації навчання у вищій школі нами виділені: форми організації засвоєння знань, формування навичок і вмінь, пошуку нових знань (лекція, лабораторне заняття, консультація, екскурсія, конференція, самостійна і науково-дослідна робота студентів, навчальна та виробнича практики); форми організації контролю знань, вмінь та навичок (контрольна робота, модульний контроль, екзамен тощо). Певною формою передбачено застосування відповідних методів і засобів навчання, а їх сукупність реалізує зміст, цілі і завдання навчання.

Нами виділено найбільш ефективні методи випереджаючої освіти, а саме: проблемні методи навчання (лабораторні роботи у форматі case-study, доведення до студентів теми, плану та проблемних питань кожної наступної лекції, проблемна бінарна лекція), розвивальне навчання (есе, підготовка презентації, екскурсії та проведення навчальних конференцій, написання наукових статей та участь у конференціях галузі), інтерактивне навчання (дуальне навчання в рамках співробітництва з підприємствами галузі) та проектне навчання (науково-дослідні роботи, виконання проектів).

Успішність процесу навчання майбутніх педагогів професійної освіти у галузі харчових технологій, ефективність використання в ньому запропонованих форм і методів навчання значною мірою залежать від вдалого вибору засобів навчання. Отже, при вивченні харчових технологій використовуються печатні (навчальні підручники, посібники, сигнально-мотиваційний опорний конспект лекцій, методичні рекомендації та вказівки), наочні (плакати, таблиці, інструкційні картки, апаратурно-технологічні схеми), технічні (лабораторний інвентар та хімічні реактиви, інтерактивна дошка, мультимедіа- і відеопроектори, технологічне обладнання), комп'ютерні та мультимедійні (відеоматеріали, презентації, віртуальні лабораторії) засоби навчання.

Останнім блоком моделі методичної системи навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти є результативний, що включає в себе оцінку якості навчальних досягнень та рівні підготовленості суб'єктів навчання з харчових технологій.

Правильне визначення структури, інформаційного обсягу, змісту навчального матеріалу, що відповідає рівню розвитку суспільного виробництва і забезпечує ефективне досягнення цілей освіти у сфері харчових технологій, є однією із головних проблем на сучасному етапі підготовки педагогів професійної освіти у галузі харчових технологій. Проблема добору змісту навчання була і залишається предметом досліджень багатьох вітчизняних педагогів і психологів (В. Беспадько, Б. Гершунский, В. Давидов, А. Дорошкевич, І. Думченко, Л. Зоріна, В. Краєвехній, А. Кузнєцов, В. Ледньов, І. Лернер, Е. Півченко, М. Скаткін, Н. Тализіна та ін.), в роботах яких початі спроби створення цілісної теорії змісту навчання, що охоплює всі рівні розгляду цього складного питання. Аналіз наукових праць американських фахівців у цій галузі (Ф. Боббітт, У. Чартерс, Р. Тайлер, В. Херрік, Х. Таба, Ф. Фенікс, М. Джонсон, Р. Зейс, Дж. Бічамп, К. Фінч, Дж . Кранкілтон, Дк. Гуддед, Е. Ейзнер та ін.), навчальних програм, курсів навчання і підручників, побудованих на їх основі, представляє собою важливе надбання сучасної педагогічної науки.

Протягом останніх десятиліть дослідники (Д. Вірче, К. Деньок, Є. Закшевська, І. Кусняк, Ч. Куписевич, К. Крушевський, Т. Дезовнцкн, І. Мазяж, І. Марево, Г. Нойнер, В. Оконь, Я. Пруха, П. Сікора, Р. Стемпень та ін.) глибоко вивчають зміст навчання – найбільш динамічний компонент системи вищої освіти, який у значній мірі визначає результати роботи вищої школи. Однак, незважаючи на колосальну наукову роботу, яка проводиться у напряму розробки та удосконалення змісту підготовки майбутніх фахівців, поза увагою залишається вирішення проблеми цілеспрямованого добору змісту навчального матеріалу з харчових технологій для підготовки педагогів професійної освіти відповідного профілю у вищих навчальних закладах України.

Обсяг знань у кожній галузі науки постійно зростає, а кількість навчального часу для їх вивчення жорстко обмежено. І сьогодні ця проблема – невідповідність обсягу знань кількості часу, передбаченого для їх

засвоєння – особливо актуальна. Частково вона вирішується освітніми технологіями на основі періодичного процесу дидактичного вдосконалення та реконструювання, а також оптимізації структури навчального матеріалу і способів його подання.

Порівняно детально процедура добору змісту навчальної дисципліни розглянута в роботах В. Беспалько, А. Золотарьова, В. Мізінцева та інших вчених. При описі змісту навчального предмета В. Беспалько вводить поняття «навчальні елементи» – об'єкти, явища і методи діяльності, відібрані з науки і внесені в програму навчального предмета. Такий підхід видається кроком вперед по відношенню до емпірико-інтуїтивного виведенню критеріїв добору навчального матеріалу на підставі тільки дидактичних принципів.

Ще більш радикальним кроком слід вважати підхід до визначення оцінки обсягу змісту (інформаційної ємності) навчальної дисципліни, запропонований В. Мізінцевим. Його сутність полягає у побудові графоматематичної моделі навчальної інформації, за допомогою якої можна отримати кількісні показники, що відображають обсяг змісту навчальної дисципліни з урахуванням її складності. Центральною ланкою підходу є уявлення смислової структури навчальної інформації за допомогою методу графового моделювання, де під графом розуміється безліч елементів змісту, побудованих в певних зв'язках і відносинах. Граф відображає обраний викладачем задум побудови і викладу навчального матеріалу. Це дає можливість найбільш повно, компактно і наочно відобразити всі елементи знань в даному обсязі матеріалу. На рисунку 2 представлено графосемантичну модель навчальної дисципліни «Загальні технології харчових виробництв».

Дисципліна «Загальні технології харчових виробництв» внесена до нормативних дисциплін профільної науково-предметної підготовки, яка складається з таких модулів: «Характеристика харчових виробництв. Технологія харчових продуктів з рослинної сировини»; «Технологія харчових продуктів з сировини тваринного походження»; «Технологія напоїв та інших продуктів».

Отже, важаємо, що розроблений зміст навчальної дисципліни «Загальні технології харчових виробництв» та запропонована нами методика навчання харчових технологій на засадах випереджаючої освіти та в рази покращить засвоюваність матеріалу студентами, оскільки в її основі лежить ідея розвитку особистості, формування фахової компетентності, підготовка майбутніх педагогів професійної освіти не тільки до конкретної професійної діяльності, а й на формування готовності до освоєння нових знань, придбання багатофункціональних умінь, дослідницьких здібностей та здатності до інноваційних та проектних процесів у галузі.

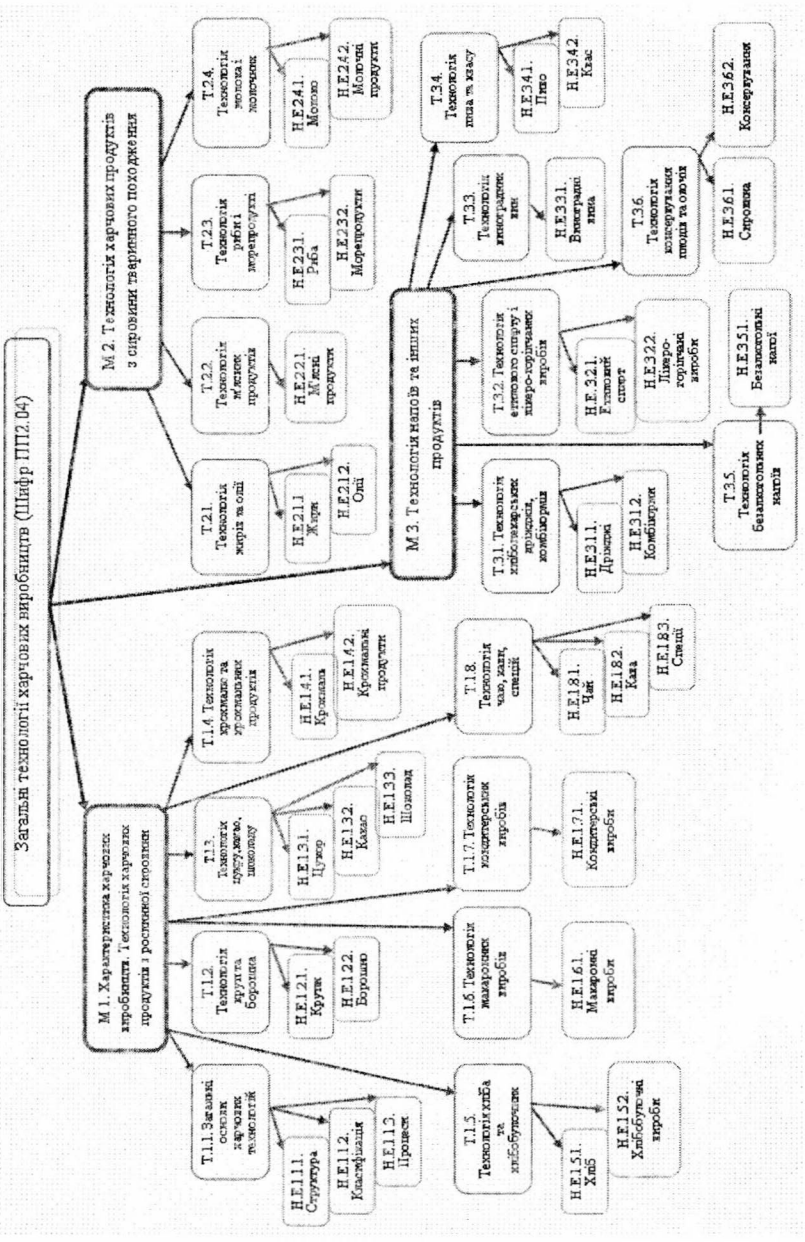


Рис. 2. Графосемантична модель навчальної дисципліни «Загальні технології харчових виробництв»

У третьому розділі **«Експериментально-дослідна перевірка методики навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти»** викладено основні етапи експериментально-дослідної апробації методики навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти.

Одним із завдань нашого дослідження було перевірити в ході педагогічного експерименту реалізацію запропонованої методики навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти.

Для вирішення поставлених завдань педагогічний експеримент проводився у чотири логічно пов'язані між собою етапи: І етап – констатувальний; ІІ етап – формувальний; ІІІ етап – експериментальний і IV – контролюючий.

Формувальним експериментом було охоплено 275 студентів. Його достовірність забезпечено порівняльним аналізом емпіричних даних дослідження експериментальних та контрольних груп. Величина експериментальної групи становила 143 студенти, а контрольної – 132.

Результати впливу розробленої методики навчання на ефективність фахової підготовки майбутніх педагогів професійної освіти досліджувалися в експериментальній та контрольній групах упродовж 2012 – 2016 навчальних років.

У дослідно-експериментальній роботі, яка проводилась на базі Інженерно-педагогічного факультету Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова, Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини, Державного вищого навчального закладу «Донбаського державного педагогічного університету», Державного вищого навчального закладу «Переяслав-Хмельницького державного педагогічного університету імені Григорія Сковороди», нами було створено умови, спрямовані на ефективність проведення експерименту та об'єктивну оцінку впливу розробленої методики навчання харчових технологій на якість фахової підготовки майбутніх педагогів професійної освіти.

На основі аналізу сучасного стану проблеми в теорії й практиці підготовки фахівців за спеціальністю «Професійна освіта (за спеціалізаціями)» у вищих педагогічних навчальних закладах нами розроблено критерії, показники та засоби вимірювання рівнів сформованості вмотивованості до навчально-пізнавальної діяльності, ґрунтовності знань, умінь та навичок, а також здатності до науково-технічної та творчої діяльності. Здійснено вибір методів обробки результатів педагогічного експерименту.

У процесі експериментальної роботи нами обрано критеріальну модель оцінки якості навчальних досягнень з харчових технологій у процесі фахової підготовки педагогів професійної освіти (табл. 1).

Таблиця 1

Критеріальна модель оцінки якості навчальних досягнень майбутніх педагогів професійної освіти з харчових технологій

Критерії	Показники	Засоби визначення
Вмотивованість до навчально-пізнавальної діяльності	1.Рівень пізнавальної мотивації ($М_1$)	Анкетування студентів з метою визначення рівня вмотивованості.
	2.Рівень активної самостійності студентів ($М_2$)	Діагностика мотивів навчальної діяльності.
Ґрунтовність знань, умінь та навичок	3.Рівень сформованості знань з харчових технологій ($Г_1$)	Вхідний, поточний і вихідний контроль студентів.
	4.Рівень сформованості умінь і навичок з харчових технологій ($Г_2$)	Аналіз та оцінювання результатів навчальної діяльності студентів.
Здатність до науково-технічної та творчої діяльності	5. Здатність до аналітичної діяльності ($З_1$)	Аналіз та оцінювання об'єктів і результатів наукової діяльності студентів.
	6. Здатність до науково-дослідна робота ($З_2$)	
	7. Здатність до проектної діяльності ($З_3$)	

Відповідно до визначених критеріїв нами розроблено показники та дібрано засоби визначення ефективності методики навчання харчових технологій в процесі фахової підготовки майбутніх педагогів професійної освіти.

У роботі обґрунтовано систему рівнів підготовленості суб'єктів навчання з харчових технологій, відповідно до чого нами визначені низький, середній, достатній, високий та творчий рівні.

У процесі аналізу результатів дослідно-експериментальної апробації розробленої методики порівнювалися показники експериментальної та контрольної груп. Обробка результатів експерименту засвідчила позитивні зміни за всіма критеріями фахової підготовки у студентів експериментальних груп. Зіставлення усереднених показників засвідчило такі зміни: у контрольній групі – творчий рівень – з 6,82 до 7,58 %; високий рівень – з 18,18 до 21,21 %; достатній рівень – з 42,42 до 42,70 %; середній рівень – з 25,76 до 21,97 %; низький рівень з 6,82 до 4,55 %; в той час як у експериментальній групі творчий рівень зріс з 6,29 до 16,08 %; високий рівень – з 18,18 до 34,27 %; достатній рівень зменшився з 42,66 до 37,76 %; середній рівень – з 25,87 до 10,49 %; низький рівень – з 6,99 до 1,4 %. Однак, слід зауважити, що в експериментальній групі значно зросла кількість студентів, що вийшли на творчий (приріст – 9,8 %) і високий (приріст – 16,1 %) рівні, в той час як у контрольній групі ці показники становлять: для творчого рівня приріст становить 0,76 %, для високого – 3,03 % (табл.2).

Таблиця 2

Зведені дані експериментально-дослідної роботи з визначення ефективності методики навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти

Рівні	Контрольна група				Зміни, %	Експериментальна група				Зміни, %
	Початок експерим.		Кінець експерим.			Початок експерим.		Кінець експерим.		
	осіб	%	осіб	%		осіб	%	осіб	%	
Творчий	9	6,82	10	7,58	+0,76	9	6,29	23	16,08	+9,8
Високий	24	18,18	28	21,21	+3,03	26	18,18	49	34,27	+16,1
Достатній	56	42,42	59	44,70	+2,27	61	42,66	54	37,76	-4,9
Середній	34	25,76	29	21,97	-3,79	37	25,87	15	10,49	-15,4
Низький	9	6,82	6	4,55	-2,27	11	6,99	2	1,4	-5,6

Результати педагогічного експерименту представлені на діаграмі (рис.3, 4).

Рис. 3 Діаграма експериментально-дослідної роботи на початок проведення експерименту з визначення ефективності методики навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти

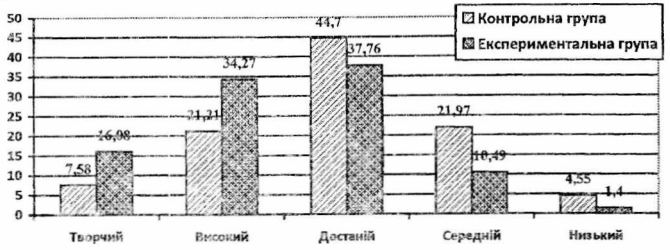


Рис. 4 Діаграма експериментально-дослідної роботи після проведення експерименту з визначення ефективності методики навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти

Перевірку здійснено із застосуванням критерію згоди r-Пірсона χ^2, за допомогою якого в експериментальній групі встановлено значну перевагу емпіричних значень показників над критичними: $\chi^2_{кр}=9,488 < \chi^2_{емп}=17,112$.

Отже, на основі дослідно-експериментальної роботи доведено, що

запропонована методика навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти є доцільною і такою, що може бути впровадженою в навчальний процес вищої школи.

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

У дисертаційній роботі проаналізовано проблеми, які накопичилися за останній час на рівні підготовки педагогів професійної освіти у галузі харчових технологій та потребують переосмислення. Нами визначено, що у більшості вищих навчальних закладів використовується традиційна методика навчання харчових технологій у процесі фахової підготовки майбутніх педагогів професійної освіти. В той же час, вища освіта сьогодні вимагає сучасних підходів та інноваційних форм організації навчального процесу, який забезпечить підготовку компетентних висококваліфікованих фахівців, затребуваних на сучасному ринку праці, здатних до подальшої самоосвіти та саморозвитку, до творчого мислення, що вимагає перегляду процесу підготовки, розробки та впровадження методики навчання на засадах випереджаючої освіти, цілями якої є підготовка високоосвічених, креативних особистостей; прищеплення студентам прагнення до постійного оновлення знань; трансформація навчального процесу шляхом розвитку та впровадження інноваційних форм організації фахової підготовки педагогів професійної освіти.

За результатами наукового дослідження через огляд харчової промисловості, аналіз її основних галузей та інновацій в харчовому виробництві, нами визначено інформаційний обсяг та сформульовано основні проблеми, як основу навчального матеріалу з харчових технологій.

Враховуючи особливості навчання харчових технологій, визначено основні методологічні підходи, які пропонується використовувати у процесі фахової підготовки педагогів професійної освіти, а саме: компетентнісний, технологічний, середовищний та інформаційно-діяльнісний, які можуть трансформувати та оптимізувати навчальний процес, зробити його більш ефективним.

Розроблена нами модель методичної системи навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти відповідної галузі містить в собі опорно-цільовий, змістовно-процесуальний та результативний блоки, які між собою взаємопов'язані та логічно випливають один з одного. В основу даної моделі покладено дидактичні принципи вищої освіти та сучасні підходи до фахової підготовки педагогів професійної освіти. Уся модель навчання харчових технологій пронизана елементами випереджаючої освіти, через використання інноваційних форм, методів, технологій та засобів навчання, які дозволяють підвищити якість освіти, рівень адаптації випускників навчальних закладів до перспективних потреб ринку праці.

Для вирішення проблеми змісту навчання харчових технологій, активного пошуку ефективних способів організації засвоєння навчального матеріалу, інтенсифікації процесу навчання та підвищення його якості нами сформовано систему принципів та критеріїв, за якими здійснено добір навчального

матеріалу та структурування його у зміст навчальної дисципліни «Загальні технології харчових виробництв».

У процесі розробки методики навчання харчових технологій нами запропоновано найбільш ефективні методи випереджаючої освіти, а саме: проблемні, до яких належать лабораторні роботи у форматі case-study, доведення до студентів проблемних питань кожної наступної лекції, проблемна бінарна лекція; розвивальні, які передбачають написання студентами есе, створення презентацій, проведення екскурсій, конференцій, написання наукових тез та статей, участь у конференціях; інтерактивні – дуальне навчання в рамках співробітництва з підприємствами галузі та проектні, куди можна віднести написання науково-дослідних робіт та виконання проектів.

Для перевірки ефективності методики навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти визначено і обґрунтовано систему рівнів, показників і критеріїв, які дали змогу з'ясувати рівні навчальних досягнень студентів з харчових технологій та діагностувати результати експериментальної апробації. Результати формувального експерименту свідчать про те, що показники навчальних досягнень студентів з харчових технологій в експериментальних групах вищі ніж у контрольних. Це підтверджує викладене в дисертації припущення, що ефективність методики навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти за умови використання компетентнісного, технологічного, середовищного та інформаційно-діяльнісного підходів, а також інноваційних форм організації навчального процесу, інформаційно-програмного та навчально-методичного забезпечення дисципліни «Загальні технології харчових виробництв» покращиться, про що свідчать результати проведеного експерименту, де показано динаміку зростання творчого (на 9,8 %) та високого (на 16,1%) рівнів сформованості у студентів експериментальних груп цілісного уявлення про загальні технології харчових виробництв; набуття знань необхідних для розуміння технологічних процесів отримання продукції; володіння принципами виробничо-технологічної діяльності. У свою чергу, відсоток студентів із середнім та низьким рівнями в експериментальних групах порівняно з контрольними зменшується відповідно на 15,4 % та 5,6 %.

Водночас проведене дослідження не вичерпує всіх аспектів проблеми та свідчить про необхідність його подальшої розробки.

СПИСОК ОПУБЛІКОВАНИХ ПРАЦЬ ЗА ТЕМОЮ ДИСЕРТАЦІЇ

Статті у міжнародних наукових виданнях

1. Shaura A. Reasons of teaching model for future bachelors of food science and technology in the conditions of pedagogical universities / A.Y. Shaura // Topical questions of contemporary science: Collection of scientific articles. – Aspekt Publishing of Budget Printing Center, Taunton, MA 02780, United States of America, 2017. – P. 488–491. - ISBN 978-0-9988732-1-3

http://enpuir.npu.edu.ua/handle/123456789/14561

2. Shaura Alina. The formation of future teacher's competencies in

specialization "Food Technologies" for vocational and technical educational institutions / Alina Shaura // Intellectual Archive. – 2017. – Volume 6. – No. 2 (March/April). – Toronto: Shiny Word Corp., Canada. – PP. 146-151 http://enpuir.npu.edu.ua/handle/123456789/14562

Статті у наукових фахових виданнях

3. Стогній А. Ю. Сучасний стан проблеми підготовки викладачів практичного навчання з харчових технологій / А. Ю. Стогній // Науковий часопис НПУ імені М. П. Драгоманова. Серія № 5 Педагогічні науки: реалії та перспективи. – Випуск 38: збірник наукових праць / за ред. Д. Е. Кільдерова. – К.: Вид-во НПУ імені М. П. Драгоманова, 2013. – 287 с., С. 209 – 215.

http://enpuir.npu.edu.ua/handle/123456789/9435

4. Стогній А. Ю. Аналіз інновацій в галузі харчових технологій / А. Ю. Стогній // Науковий часопис Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова. Серія № 5 Педагогічні науки: реалії та перспективи. – Випуск 39: збірник наукових праць / за наук. ред. Д. Е. Кільдерова. – К.: Вид-во НПУ імені М. П. Драгоманова, 2013. – 285 с., С. 204 – 209.

http://enpuir.npu.edu.ua/handle/123456789/9444

5. Стогній А. Ю. Особливості конструювання тестів для технічних дисциплін на прикладі навчальної дисципліни «Харчові технології» / А. Ю. Стогній // Вища освіта України: теоретичний та науково-методичний часопис. №2 (додаток 2) – 2013 р. – Тематичний випуск «Науково-методичні засади управління якістю освіти у вищих навчальних закладах» - Луцьк: СПД Гадяк Ж.В., друкарня «ВолиньПоліграф» ТМ. – 488 с., С. 332-337.

http://enpuir.npu.edu.ua/handle/123456789/9443

6. Стогній А. Ю. Обгрунтування інформаційного обсягу навчального матеріалу з харчових технологій для підготовки майбутніх педагогів професійного навчання / А. Ю. Стогній // Наукові записки. – Випуск 132. – Серія: Педагогічні науки. – Кіровоград: РВВ КДПУ ім. В. Винниченка, 2014. – 344 с., С. 154 – 158.

http://enpuir.npu.edu.ua/handle/123456789/9442

7. Стогній А. Ю. Підготовка майбутніх педагогів професійного навчання з харчових технологій на засадах випереджаючої освіти / А. Ю. Стогній // Наукові записки. – Випуск 7 (1). – Серія: Проблеми методики фізико-математичної та технологічної освіти. – Кіровоград: РВВ КДПУ ім. В. Винниченка, 2016. – 236 с., С. 54 – 56.

http://enpuir.npu.edu.ua/handle/123456789/9441

8. Стогній А. Ю. Методологічні підходи до навчальної дисципліни «Загальні технології харчових виробництв» у процесі підготовки майбутніх педагогів професійного навчання / А. Ю. Стогній // Наукові записки. – Випуск 9. – Серія: Проблеми методики фізико-математичної і технологічної освіти. Частина 3. – Кіровоград: РВВ КДПУ ім. В. Винниченка, 2016. – 236 с., С. 110 – 114.

http://enpuir.npu.edu.ua/handle/123456789/14560

Науково-методичні видання

9. Стогній А. Ю. Програма нормативної навчальної дисципліни «Харчові

технології» / Н. М. Зубар, А. Ю. Стогній – К.: НПУ імені М. П. Драгоманова, 2014. – 21 с.

10.Стогній А. Ю. Програма вибіркової навчальної дисципліни (за вибором університету) «Виробниче навчання» Напрям підготовки 6.010104 Професійна освіта (за профілем «Харчові технології») / Н. М. Зубар, А. Ю. Стогній – К.: НПУ імені М.П. Драгоманова, 2016. – 18 с.

11.Стогній А. Ю. Програма вибіркової навчальної дисципліни (за вибором університету) «Виробниче навчання» Напрям підготовки 6.010104 Професійна освіта (за профілем «Готельно-ресторанна справа») / Н. М. Зубар, А. Ю. Стогній – К.: НПУ імені М.П. Драгоманова, 2016. – 15 с.

АНОТАЦІЇ

Шаура А.Ю. Методика навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти. – Рукопис.

Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук за спеціальністю 13.00.02 – теорія та методика навчання (технічні дисципліни). – Національний педагогічний університет імені М. П. Драгоманова. – Київ, 2017.

Дисертація присвячена дослідженню проблем ефективності методики навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти з використанням сучасних підходів та інноваційних форм організації фахової підготовки.

Проведено дослідження сучасних методологічних підходів в освіті, використання яких є найбільш доцільним у процесі фахової підготовки майбутніх педагогів професійної освіти у галузі харчових технологій, а саме: компетентнісного, технологічного, середовищного та інформаційно-діяльнісного. Розкрито сутність випереджаючої освіти, основні аспекти якої використовуються у процесі навчання майбутніх фахівців харчових технологій.

У роботі теоретично обґрунтовано та запропоновано модель методичної системи навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти, розроблено та обґрунтовано методику навчання дисципліни «Загальні технології харчових виробництв», в основі якої лежать проблемні, розвивальні, інтерактивні та проектні методи навчання.

Досліджено теоретичні основи формування змісту навчальної дисципліни «Загальні технології харчових виробництв» шляхом опрацювання досягнень науково-технічного прогресу та інновацій у галузі харчових технологій, аналізу існуючого програмного забезпечення. Здійснено добір та структурування навчального матеріалу з харчових технологій та розроблено модульну навчальну програму дисципліни.

В дисертації проведено перевірку ефективності методики навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти.

Ключові слова: педагог, професійна освіта, харчові технології, методика навчання, випереджаюча освіта, методологічні підходи, дидактичні принципи, зміст навчання, програмне забезпечення.

Шаура А.Ю. Методика обучения пищевых технологий будущих педагогов профессионального образования. – Рукопись.

Диссертация на соискание ученой степени кандидата педагогических наук по специальности 13.00.02 – теория и методика обучения (технические дисциплины). – Национальный педагогический университет имени М.П. Драгоманова. – Киев, 2017.

Диссертация посвящена исследованию проблем эффективности методики обучения пищевых технологий будущих педагогов профессионального образования с использованием современных подходов и инновационных форм организации профессиональной подготовки.

Проведено исследование современных методологических подходов в образовании, использование которых наиболее целесообразным в процессе профессиональной подготовки будущих педагогов профессионального образования в области пищевых технологий, а именно: компетентностного, технологического, средового и информационно-деятельностного. Раскрыта сущность опережающего образования, основные аспекты которого используются в процессе обучения будущих специалистов пищевых технологий.

В работе теоретически обоснована и предложена модель методической системы обучения будущих педагогов профессионально-технических учебных заведений, которая включает в себя следующие блоки: опорно-целевой, содержательно-процессуальный и результативный, которые являются взаимосвязанными и дополняющими друг друга.

В опорно-целевом блоке определяются субъект обучения, цель и задачи, современные дидактические принципы и методологические подходы. Содержательно-процессуальный блок модели методической системы обучения пищевых технологий будущих педагогов профессионального образования включает содержание, формы, методы и средства обучения пищевых технологий. Последний результативный блок включает в себя оценку качества знаний и уровня подготовленности субъектов обучения по пищевым технологиям.

Разработана и обоснована методика обучения дисциплине «Общие технологии пищевых производств» на основе опережающего образования, в основе которой лежат проблемные, развивающие, интерактивные и проектные методы обучения.

Исследованы теоретические основы формирования содержания учебной дисциплины «Общие технологии пищевых производств» путем обработки достижений научно-технического прогресса и инноваций в области пищевых технологий, анализа существующего программного обеспечения. Осуществлен отбор и структурирование учебного материала по пищевым технологиям и разработано модульную учебную программу дисциплины.

В диссертации проведена проверка эффективности методики обучения пищевых технологий будущих педагогов профессионального образования.

Ключевые слова: педагог, профессиональное образование, пищевые технологии, методика обучения, опережающее образование, методологические

подходы, дидактические принципы, содержание обучения, программное обеспечение.

Shaura A. **Methodology of teaching food technologies to future teachers of vocational education.** – Manuscript.

Thesis for a Candidate degree in Pedagogical sciences by speciality 13.00.02 – Theory and methodology of teaching (technical disciplines). – National Pedagogical Drahomanov University. – Kyiv, 2017.

The Thesis is devoted to the research of problems facing the effectiveness of the methodology of teaching food technologies to future teachers of vocational education with the use of modern approaches and innovative forms of professional training organization.

The research of modern methodological approaches in education, the use of which is the most expedient in the process of professional training of future teachers of vocational education in the field of food technologies, namely: competence, technological, environmental and informational activity approaches have been studied. The essence of the proactive education, the main aspects of which are used in the process of training future specialists in food technologies, have been revealed.

The model of the methodological system of training future teachers of vocational and technical educational institutions, which includes the following units: support-target, content-procedural and productive being interconnected and complementary have been proposed and theoretically substantiated in the work.

In the support-target unit, the subject of training, the purpose and the tasks, and modern didactic principles and methodological approaches have been determined. The content-procedural unit of the model of the methodological system of teaching food technologies to future teachers of vocational education includes the content, forms, methods and means of teaching food technologies. The last-named productive unit includes the assessment of the quality of educational achievements and the level of expertise of the subjects of training in food technology.

The methodology for teaching the discipline «General Technologies of Food Production» on the basis of proactive education, based on problem, developmental, interactive and project teaching methods, has been developed and substantiated. The theoretical bases of formation of the content of the discipline «General Technologies of Food Production» by researching the achievements of scientific and technological progress and innovations in the field of food technologies, analyzing the existing software have been studied. The selection and structuring of educational material on food technologies have been made and a modular curriculum of the discipline has been developed.

The thesis examines the effectiveness of the methodology of teaching food technologies to future teachers of vocational education.

Key words: teacher, vocational education, food technologies, teaching methods, proactive education, methodological approaches, didactic principles, content of training, software.

НБ НПУ
імені М.П. Драгоманова
100317569

Підписано до друку 28.08.2017 р. Формат 60x84/16.
Папір офсетний. Гарнітура Times.
Наклад 100 прим. Зам. № 244
Віддруковано з оригіналів.

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