

**ВІННИЦЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ МИХАЙЛА КОЦЮБИНСЬКОГО**

На правах рукопису

**СТАХМИЧ Тамара Миколаївна**

**УДК 377.1 : 641.5**

**ІНТЕГРОВАНІЙ ПІДХІД ДО ПІДГОТОВКИ КВАЛІФІКОВАНИХ  
РОБІТНИКІВ КУЛІНАРНОГО ПРОФІЛЮ В ПРОФЕСІЙНО-  
ТЕХНІЧНИХ НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ**

**13.00.04 – теорія і методика професійної освіти**

**Дисертація на здобуття наукового ступеня  
кандидата педагогічних наук**

Науковий керівник –  
Гуревич Роман Семенович,  
доктор педагогічних наук,  
професор

Вінниця – 2011

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП.....</b>	<b>3</b>
<b>РОЗДІЛ 1. ІСТОРИЧНІ ПЕРЕДУМОВИ ТА ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ІНТЕГРАЦІЇ ЗНАНЬ УЧНІВ ПТНЗ КУЛІНАРНОГО ПРОФІЛЮ .....</b>	<b>13</b>
1.1. Аналіз стану досліджуваної проблеми в психолого-педагогічній літературі.....	13
1.2. Теоретичні основи інтеграції знань учнів у навчально-виховному процесі ПТНЗ.....	26
1.3. Моделювання інтеграції знань учнів ПТНЗ кулінарного профілю.....	54
Висновки з розділу 1 .....	76
<b>РОЗДІЛ 2. ПЕДАГОГІЧНІ УМОВИ ПІДГОТОВКИ КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ КУЛІНАРНОГО ПРОФІЛЮ У ПТНЗ .....</b>	<b>77</b>
2.1. Впровадження інтегрованих форм та методів навчання у підготовку кваліфікованих робітників кулінарного профілю.....	77
2.2. Застосування інноваційних методів інтеграції знань учнів про харчові продукти і технологію приготування страв.....	90
2.3. Упровадження технологій дистанційного та модульного навчання у процес професійної підготовки фахівців кулінарного профілю .....	118
Висновки з розділу 2 .....	135
<b>РОЗДІЛ 3. ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНА ПЕРЕВІРКА ЕФЕКТИВНОСТІ ІНТЕГРОВАНОГО ПІДХОДУ ДО ПІДГОТОВКИ КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ КУЛІНАРНОГО ПРОФІЛЮ .....</b>	<b>137</b>
3.1. Організація і перебіг дослідно-експериментальної перевірки ефективності інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих кухарів...	137
3.2. Узагальнення результатів педагогічного експерименту .....	162
Висновки з розділу 3 .....	173
<b>ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ.....</b>	<b>175</b>
<b>ДОДАТКИ.....</b>	<b>178</b>
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....</b>	<b>228</b>

## ВСТУП

**Актуальність і доцільність дослідження. Актуальність і доцільність дослідження.** Одним із завдань, що нині є головними для професійно-технічних навчальних закладів (ПТНЗ) є підготовка високопрофесійного кваліфікованого робітника, який володіє ґрунтовними знаннями й уміннями, здатний до постійного фахового розвитку. В зв'язку з цим система професійної освіти має бути модернізованою в такий спосіб, щоб створити умови для розвитку навчально-виховного процесу на основі гнучкості, оновлення продуктивності праці, формування необхідних професійних умінь та навичок з урахуванням змін на ринку праці.

Суперечності в соціальних процесах, що відбуваються нині в усіх сферах суспільно-економічного життя України, приводять до потреби забезпечення відповідних соціально-педагогічних умов для реформування освіти, переосмислення концептуальних підходів до організації професійної підготовки в закладах освіти різних рівнів і типів акредитації. Наукове осмислення і практичне розв'язання цих завдань пов'язане з інтеграцією фундаментальної освіти і професійного навчання, їх взаємодією і наступністю. Дієвим способом усунення дублювання матеріалу навчальних предметів, роз'єднаності знань, а також невиправданого перевантаження учнів є впровадження у навчально-виховний процес інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих робітників у ПТНЗ, зокрема кулінарного профілю, а саме застосування інтегрованих форм і методів навчання, інтеграції змісту знань учнів.

Нині проведено значну кількість досліджень різних аспектів інтеграції в навчально-виховному процесі: сутність інтеграції досліджували Е. С. Барбіна, В. С. Безрукова, М. М. Борулава, С. У. Гончаренко, Р. С. Гуревич, І. М. Козловська, Д. І. Коломієць, Т. Д. Якимович, форми і види інтеграції, шляхи її реалізації – В. Р. Ільченко, С. Ф. Клепко, Л. В. Сліпчишин та інші. В сучасних умовах особливої актуальності набуває здійснення спеціальних

досліджень, передусім із проблеми формування системи знань із предметів професійно-теоретичної підготовки, виробничого навчання в залежності від рівня кваліфікації, а також системи знань з інтегрованих професій. Загальнонаукове та теоретичне значення для нашого дослідження мають праці, в яких висвітлено проблеми реформування професійно-технічної освіти в Україні, зокрема, праці науковців: Т. М. Десятова, М. Ю. Кадемії, В. Г. Кременя, Л. Б. Лук'янової, І. М. Носаченко, Н. Г. Ничкало, М. І. Пальчук, В. О. Радкевич, Я. М. Собко, Л. С. Шевченко, О. І. Щербак та інших.

Як показав аналіз навчальних планів і програм підготовки фахівців кулінарного профілю, відбір інформації в межах того чи іншого професійно-теоретичного предмету (технологія приготування їжі з основами товарознавства, устаткування підприємств харчування, гігієна та санітарія виробництва, організація виробництва та обслуговування), вибір тематики лабораторних робіт, практичних завдань тощо, не завжди відповідає повному професійному напряму та системі професійних умінь, якими має володіти сучасний конкурентоспроможний робітник.

Аналіз наукової літератури показав, що проблеми інтеграції змісту навчання у ПТНЗ кулінарного профілю є недостатньо дослідженими. Тому, розробляючи засади інтегрованого підходу до змісту професійної підготовки, ми враховували необхідність адаптації змісту навчання до інтересів та потреб особистості з урахуванням її індивідуальних особливостей, мотивів, ціннісних орієнтацій. Це завдання виходить за межі змісту навчання, а його розв'язання можливе лише безпосередньо під час навчально-виховного процесу.

Теоретичне обґрунтування інтеграції знань окремих курсів і тем, єдиний підхід до навчального матеріалу є проблемою професійної педагогіки, оскільки суперечності між: вимогами до працівників харчової промисловості, торгівлі, громадського харчування та реальним рівнем професійної підготовки випускників ПТНЗ кулінарного профілю; інтегративним характером сучасної освіти і відсутністю відповідної їй системи застосування інтегрованих методик навчання; потребою використання в професійній діяльності фахівців

кулінарного профілю знань із професійно-теоретичних предметів і сформованістю в учнів навичок застосування інноваційних методів для розв'язання професійних завдань, постійно загострюються. За цих умов зростає необхідність дослідження проблеми інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих робітників. Ураховуючи актуальність проблеми, недостатність її теоретичного і практичного опрацювання, доцільним є формування інтеграційної системи змісту підготовки кваліфікованих робітників у ПТНЗ кулінарного профілю. Це і визначило вибір теми нашого дослідження *«Інтегрований підхід до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в професійно-технічних навчальних закладах»*.

**Зв'язок роботи з науковими програмами, планами і темами.** Дослідження враховує вимоги Законів України «Про освіту», «Про професійно-технічну освіту», Концепції професійно-технічної (професійної) освіти, відповідних постанов Кабінету Міністрів України, нормативних актів Міністерства освіти і науки України та планів і програм Національної академії педагогічних наук України, що регламентують діяльність ПТНЗ. Дослідження проводилось за планом науково-дослідної роботи Вінницького державного педагогічного університету імені Михайла Коцюбинського за темою «Науково-теоретичні основи створення державних стандартів змісту освіти для професійно-технічних закладів освіти» (РК №0397U002871).

**Тему дисертації** затверджено вченою радою Вінницького державного педагогічного університету імені Михайла Коцюбинського (26.02.2003 р., пр. №8); її узгоджено в Міжвідомчій раді з координації наукових досліджень у галузі педагогіки та психології в Україні (28.04.2004 р., пр. №4).

**Мета дослідження:** визначити, теоретично обґрунтувати та експериментально перевірити педагогічні умови інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в ПТНЗ.

У процесі дослідження ми виходили з *гіпотези* – ефективність і якість підготовки кваліфікованих робітників у ПТНЗ кулінарного профілю суттєво підвищуються за таких педагогічних умов:

- впровадження інтегрованих форм і методів навчання у підготовку кваліфікованих робітників кулінарного профілю;
- викладання предметів професійно-теоретичної підготовки із застосуванням інноваційних методів інтеграції знань учнів про харчові продукти і технологію приготування страв;
- використання технологій дистанційного та модульного навчання в процесі професійної підготовки фахівців кулінарного профілю.

Для реалізації мети та перевірки гіпотези визначено такі **завдання дослідження:**

1. Проаналізувати філософську, психологічну, педагогічну та методичну літературу з проблеми дослідження з метою з'ясування ступеня її реалізації в педагогічній теорії та практиці.

2. Визначити та теоретично обґрунтувати педагогічні умови реалізації інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в ПТНЗ, розробити модель інтеграції знань учнів ПТНЗ цієї галузі.

3. Теоретично обґрунтувати, створити й експериментально перевірити методику застосування інтегрованого підходу в підготовці майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю, визначити критерії, показники і рівні засвоєння професійних знань.

4. Підготувати методичні посібники, рекомендації з проблеми дослідження для працівників ПТНЗ, слухачів інститутів післядипломної освіти педагогічних працівників, студентів вищих педагогічних навчальних закладів, навчальні посібники та підручники для учнів ПТНЗ.

**Об'єкт дослідження** – підготовка кваліфікованих робітників кулінарного профілю в ПТНЗ.

**Предмет дослідження** – педагогічні умови підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в ПТНЗ на основі інтегрованого підходу.

**Методологічною основою** дослідження виступають філософські положення теорії пізнання, особистісно орієнтований, компетентнісний, діяльнісний, діалогічний, акмеологічний і системний підходи у навчанні;

основні положення дидактики про різні способи структурування навчального матеріалу; головні положення системно-структурного підходу до організації навчального процесу в ПТНЗ.

**Теоретична основа дослідження** ґрунтується на концептуальних положеннях теорії пізнання, професійного навчання та розвитку особистості (С. Я. Батишев, М. М. Берулава, С. У. Гончаренко, І. А. Зязюн, В. Г. Кремень, Н. Г. Ничкало, Ф. Шльосек); принципів єдності виховання і навчання (Й. Ф. Гербарт, Я. А. Коменський, Й. Г. Песталоцці, К. Д. Ушинський); взаємозв'язку загальної освіти і професійного навчання (П. Р. Атутов, Б. С. Гершунський, Р. С. Гуревич, М. Ю. Кадемія, Н. М. Розенберг, В. М. Мадзігон, М. І. Махмутов); розробка та впровадження інтегрованих методик у підготовку фахівців (М. П. Доманич, В. С. Доцяк, В. Р. Ільченко, І. М. Козловська, С. Ф. Клепко, Т. В. Кравченко, М. І. Пальчук, Л. В. Сліпчишин, Я. М. Собко), модульного (В. М. Баришніков, С. Я. Батишев, В. С. Плохій, П. А. Юцявичене) та дистанційного навчання (Г. О. Козлакова, В. М. Кухаренко, С. О. Сисоєва, П. В. Стефаненко та ін.).

Для вирішення поставлених завдань на всіх етапах дослідження застосовувався комплекс методів дослідження.

*Теоретичні методи дослідження:* вивчення й аналіз філософської, психологічної, педагогічної літератури; аналіз джерел з історії української культури, народознавства, літератури етнографічного спрямування; вивчення й узагальнення передового педагогічного досвіду з досліджуваної проблеми; моделювання професійної діяльності, прогнозування можливих форм її реалізації; виявлення стану вивчення проблеми – для відображення властивостей і зв'язків об'єкта, що досліджується, визначення ролі й місця застосування інтегрованих методик у ПТНЗ кулінарного профілю, обґрунтування концептуальних положень формування професійних знань кваліфікованих робітників кулінарного профілю та створення програми дослідно-експериментальної роботи.

*Емпіричні методи дослідження:* педагогічний експеримент, що включав спостереження, бесіди, тестування, анкетування, експертну оцінку навчально-програмних матеріалів; якісний і кількісний аналіз результатів на основі *математичної статистики*, що застосовувались з метою перевірки педагогічних умов, виявлення ефективності формування професійних знань майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю в умовах інтегрованого підходу. Співвідношення методів емпіричного та теоретичного дослідження визначалось змістом кожного етапу проведеної роботи.

**Експериментальна база дослідження.** Дослідно-експериментальна робота проводилася на базі Державного професійно-технічного навчального закладу «Вінницьке міжрегіональне вище професійне училище», Житомирського професійного ліцею харчових технологій, Державного професійно-технічного навчального закладу «Житомирський професійний технологічний ліцей», Хмельницького професійного торгово-кулінарного ліцею, Київського професійно-педагогічного коледжу імені Антона Макаренка. Дослідження проводилося поетапно – з 2002 по 2010 рік. У дослідженні взяли участь 386 учнів, 67 викладачів і майстрів виробничого навчання.

На **аналітико-пошуковому етапі** (2002-2004 рр.) основна увага спрямовувалася на обґрунтування методологічних основ дослідження, визначення його мети, завдань, опрацювання гіпотези, об'єкта та предмета дисертаційної роботи. Вивчалася філософська, психологічна, педагогічна, методична та спеціальна література з теми дослідження. Розроблено програму та методіку дослідження, конкретизовано його вихідні положення, зміст та форми інтегрування знань майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю.

На **констатувальному етапі** (2005-2006 рр.) опрацьовано питання добору відповідних методичних засобів; на основі аналізу соціально-економічних і професійних вимог сучасного виробництва визначено фактичний рівень сформованості професійних умінь майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю; теоретично обґрунтовано педагогічні умови реалізації



інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в ПТНЗ; проведено констатувальний етап експерименту.

На **формульовальному етапі** (2007-2008 рр.) проведено дослідно-експериментальну перевірку гіпотези, концептуальних положень, апробацію розробленої методики підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в умовах інтегрованого підходу, проводився формульовальний етап експерименту. Здійснювалася експериментальна перевірка запропонованої методики інтегрування знань учнів ПТНЗ, а також визначався вплив інтегрованого підходу підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю на якість знань учнів.

На **узагальнювальному етапі** (2009-2010 рр.) систематизовано й опрацьовано експериментальні дані методами математичної статистики, підсумовано добуті результати, сформульовано основні висновки й рекомендації, визначено перспективи подальших досліджень, впроваджено результати дослідження в навчально-виховний процес ПТНЗ кулінарного профілю, видано посібники, методичні рекомендації та здійснене літературне оформлення результатів дисертаційного дослідження в кандидатську дисертацію.

**Наукова новизна і теоретичне значення** одержаних результатів полягають у тому, що:

– *вперше* теоретично обґрунтовано й експериментально перевірено педагогічні умови реалізації інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в ПТНЗ (впровадження інтегрованих форм і методів навчання у підготовку кваліфікованих робітників кулінарного профілю, викладання предметів професійно-теоретичної підготовки із застосуванням інноваційних методів інтеграції знань учнів про харчові продукти і технологію приготування страв, використання технологій дистанційного та модульного навчання в процесі професійної підготовки фахівців кулінарного профілю); визначено критерії та показники оцінювання ефективності підготовки фахівців кулінарного профілю, рівні засвоєння

професійних знань;

– *уточнено* сутність, зміст і структуру організації навчально-виховного процесу на основі інтегрованого підходу;

– *подальшого розвитку* набули методи і форми підготовки учнів ПТНЗ кулінарного профілю щодо оволодіння майбутньою професією; способи педагогічного оцінювання рівня знань і вмінь учнів, критерії добору засобів професійного навчання за умов інтегрованого підходу.

**Практичне значення дослідження** полягає в тому, що створено і впроваджено в навчальний процес: інноваційну методику формування професійних знань майбутніх кваліфікованих робітників на основі інтегрованого підходу; інноваційні методи інтеграції знань учнів про харчові продукти і технологію приготування страв; електронний навчально-методичний комплекс з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», розроблений на основі модульної технології для дистанційного навчання; підручник, методичні рекомендації, термінологічний словник-довідник, збірник задач й дидактичні матеріали для педагогічних працівників ПТНЗ, студентів ВНЗ, які можуть використовуватися у процесі впровадження інтегрованих методик у викладання професійно-теоретичних предметів, для підвищення ефективності й якості освіти у ПТНЗ та підготовки висококваліфікованих робітників кулінарного профілю.

Основні положення дисертаційного дослідження **впроваджено** в навчальний процес підготовки майбутніх кваліфікованих робітників системи професійно-технічної освіти Державного професійно-технічного навчального закладу «Вінницьке міжрегіональне вище професійне училище» (довідка №68 від 11.05.2010 р.), Ужгородського вищого професійного училища торгівлі та технологій харчування (довідка №30 від 24.02.2010 р.), Хмельницького професійного торгово-кулінарного ліцею (довідка №74 від 26.02.2010 р.), Житомирського професійного ліцею харчових технологій (довідка №104 від 10.03.2010 р.), Державного професійно-технічного навчального закладу «Житомирський професійний технологічний ліцей» (довідка №338/1 від 29.03.2010 р.),

Державного професійно-технічного навчального закладу «Чернігівський центр професійно-технічної освіти» (довідка №56 від 26.03.2010 р.), Рівненського обласного інституту післядипломної педагогічної освіти (довідка № 382 від 30.03.2010 р.), Київського професійно-педагогічного коледжу імені Антона Макаренка (довідка №84/125 від 06.04.2010 р.).

**Особистий внесок** в опублікованому спільно з О. М. Пахалюк підручнику полягає в тому, що дисертанту належать методика представлення навчального матеріалу, зміст розділів 1-14, 20, 21, аналіз технології приготування їжі за новітніми методиками в мережі підприємств харчування різних форм власності.

**Апробація результатів дослідження.** Основні теоретичні, методичні й практичні результати й загальні висновки наукових пошуків доповідалися і обговорювалися на 5 міжнародних науково-практичних конференціях «Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми» (Вінниця, 2002, 2004, 2010), «Теоретичні та методичні засади розвитку професійно-педагогічної освіти у контексті європейської інтеграції» (Київ, 2005), «Сучасні тенденції розвитку технологічної та професійної освіти в Україні у контексті європейської інтеграції» (Умань, 2010); всеукраїнській науково-практичній конференції «Дидактичні умови загальноосвітньої підготовки учнів професійно-технічних навчальних закладів» (Львів, 2010); всеукраїнських семінарах «Обговорення державних стандартів за професіями «Кухар», «Продавець продовольчих товарів» (Київ, 2006), «Інноваційні, педагогічні, комунікаційні технології в ресторанному і готельному бізнесі і їх впровадження в навчальний процес» (Київ, 2007).

Результати дослідження апробувалися шляхом виступів на засіданнях семінарів-практикумів на тему «Якість та безпека харчових продуктів. Нове в законодавчій та нормативно-правовій базі України» (Київ, 2008), «Генетично-модифіковані організми. Сучасні проблеми та шляхи їх вирішення» (Київ, 2009), «Актуальні питання якості та безпечності харчових продуктів» (Київ,

2010); засіданні круглого столу Комітету Верховної Ради України з питань соціальної політики та праці на тему «Законопроект про національну систему кваліфікації» (Київ, 2009); на наукових конференціях Інституту педагогіки і психології професійної освіти АПН України (2003-2007 рр.), Інституту математики, фізики і технологічної освіти Вінницького державного педагогічного університету імені Михайла Коцюбинського (2002-2010 рр.).

**Публікації.** Основні результати дослідження висвітлено в 16 публікаціях (з них 15 одноосібних), 10 – у провідних наукових фахових виданнях з переліку ВАК України.

**Структура дисертації.** Робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків до розділів, загальних висновків, додатків на 49 сторінках, списку використаних джерел (який містить 216 найменувань, з яких 6 – іноземними мовами). Загальний обсяг роботи становить 251 сторінку, з яких основного тексту – 176 сторінок, 10 таблиць на 6 сторінках та 11 рисунків на 6 сторінках.

## РОЗДІЛ 1

### ІСТОРИЧНІ ПЕРЕДУМОВИ ТА ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ІНТЕГРАЦІЇ ЗНАНЬ УЧНІВ ПТНЗ КУЛІНАРНОГО ПРОФІЛЮ

#### **1.1. Аналіз стану досліджуваної проблеми в психолого-педагогічній літературі**

Нині стає все очевиднішим, що досягнення в розвитку сфери обслуговування і харчової галузі залежить не тільки від успіхів окремих наук або їхніх галузей, а й від міжпредметної інтеграції результатів, тобто від успіхів розвитку сукупностей наук, науково-технічного прогресу. Для того, щоб глибше зрозуміти ідеї інтеграції наукових знань, дидактичної інтеграції навчальних предметів, треба звернутись, за словами Р. С. Гуревича, до праць філософів, де ці проблеми розглянуто з найбільшою повнотою. За їхньою точкою зору в майбутньому інтеграційні процеси будуть мати перевагу над диференціацією наукових знань [1, с. 36].

У XVII-XVIII ст. розвивалось декілька видів освіти. Зокрема, *теологістський тип*, де остаточно склався дисциплінарний образ науки. У цьому трактуванні знання – це об'єктивно-мисленні структури, орієнтовані на уніфіковане розчленування та впорядкування всього універсуму, на кодифікований виклад у формі компендіумів, енциклопедій, підручників. *Пансофістський тип* освіти передбачав енциклопедичні огляди знань, побудову основ для розмежування наук. *Націоналістський тип* освіти частково пов'язаний із роботами Канта, який проводить розчленування сфери знань, орієнтуючись на розмежування функцій, які виконує суб'єкт у процесі пізнання. У цих підходах прослідковується вплив на деякі аспекти сучасної освіти [2, с. 214].

Науки Нового часу інтегрувалися під гаслом ідей енциклопедистів, які не могли виявити їхній взаємний перехід, обмежуючись їхнім зіставленням. Проте для даного періоду характерною є й інша тенденція – спроба створити інтегративні науки (К. Лейбніц, Є. Кант, Г. Гегель), однак ці спроби виявились

не дуже ефективними, зокрема через те, що не вдавалося знайти раціональний підхід до самої інтеграції [3, с. 64].

Лише в Новий час потреби розвитку техніки створюють стійкі імпульси для формування науки, здатної стати теоретичною основою виробничих процесів. У цей час філософія все більше підпорядковується меті науки. Варто зазначити, що наука в цей час розвивається, одночасно диференціюючи й інтегруючи знання.

Б. М. Кедров зазначає, що «як тільки окремі природничі науки стали відокремлюватися від натурфілософії, так з цього відокремлення зародилося прагнення втримати їх у єдиній системі» [4, с. 78].

Інтеграція знань сприяє появі нового цілого, при цьому ускладнюється структура: впорядковуються елементи і зв'язки між ними, при цьому реалізуються часові та просторові зв'язки між групами елементів тощо. Слід відзначити, що ми розуміємо структуру як єдність елементів і зв'язків між ними.

Ціле, яке є результатом інтеграції, відображає зв'язки між структурою об'єктів, функціональні зв'язки, генетичні. Структура інтегрованого цілого відображає спосіб зв'язку елементів, а функція – взаємодію між елементами і всієї системи із зовнішнім середовищем. Зв'язок структури і функції філософи розглядають як «відношення взаємодії, взаємопроникнення, взаємопокладання і взаємовизначення» [5, с. 205].

Ю. Г. Кикець відстоює точку зору, що основу інтеграції, її джерело складає не сама по собі об'єктивна реальність і її властивості, а суспільна діяльність, потреби, які нею породжуються [6, с. 82-88].

Отже, поява терміну «інтеграція» пов'язана з об'єктивними процесами, що відбуваються у світі і зумовлюють діалектичні процеси в діяльності людей.

Уся сукупність теоретичних положень та практика свідчать про те, що йдеться не про заміну всіх наук однією, а про спільні методологічні основи наукового пізнання та неминучість їхнього прогресуючого органічного синтезу.

Дослідник П. М. Федосєєв [7, с. 18-20] визначає інтеграцію як узагальнення методологічних основ наукового пізнання і потребу їхнього прогресуючого органічного синтезу. На думку М. Г. Чепікова [8, с. 23], інтеграція це взаємозв'язок наук і наукових знань, їхня взаємодія завдяки використанню спільних ідей, засобів, прийомів дослідження навколишньої дійсності, тобто ущільнення знань у постійно вдосконалюваних формах пізнання й вираження пізнаного.

Спроби різноманітних класифікацій наук підтверджували прагнення мислителів зрозуміти єдність, взаємозв'язки та взаємовплив різних галузей знання і наука в цілому мала витлумачити спрямування людської діяльності, а кожна наука окремо – зробити свій внесок. Проводилися інтенсивні пошуки базової (існуючої чи створеної штучно) науки, в якій би інтегрувалися всі відомі знання. Основи для такої інтеграції пропонувалися найрізноманітніші, Наприклад, Ш. Ф. Фур'є в «Теорії загальної єдності» розвивав думку про панування єдиних законів руху в світі фізичному, тваринному й соціальному; побудова єдиної інтегративної науки на основі ідей всесвітнього тяжіння К. А. Сен-Сімона та ін.

Однак, ці спроби не мали успіху, оскільки зводились лише до опису закономірностей і суті різних форм руху матерії в термінах чи межах деякої конкретної форми руху чи конкретної базової науки [9, с. 192]. Причиною невдалих спроб є те, що давався взнаки недіалектичний підхід до інтеграції, а також те, що суспільство не потребувало подібних інтегративних наук. У середині науки того часу інтегративні тенденції лише зароджувалися.

Однією з причин цих невдач була відсутність раціонального підходу до самої інтеграції [10, с. 5].

Гегель намагався розробити раціональну класифікацію наук за ступенями простоти та абстрактності (концепція трьох стадій пізнання: теологічна, метафізична та позитивна або наукова), що лягло в основу інтегрального навчання і розташування навчального матеріалу в його класифікації [11, с. 170].

Одночасно відбувалися спроби побудувати інтегральну логіку (Л. Габріель) на основі ідей Аристотеля та Демокрита: ціле розглядається як надсумативна єдність, а основним завданням є синтез цілого на основі уявлень про властивості речовин. В умовах зростання обсягу інформації та диференціації знання зростала роль концепції органіцизму (А. Бам), що полягала у відновленні та реорганізації знання таким чином, щоб знову бачити його як єдине ціле. Досить поширеними є тенденції до перебільшення ролі інтеграції для сучасної науки або недооцінка значення інтегративних процесів. Д. Прайс вважає диференціацію та спеціалізацію одними з причин майбутнього «самозадушення науки» [2, с. 57].

Окремі аспекти удосконалення навчально-виховного процесу з позицій використання інтеграції можна знайти у працях видатних педагогів різних часів. Зокрема Гете, Гегеля, які підкреслюють у Всесвіті органічне нове і розумне ціле та складність процесу синтезу знань, який аж ніяк не зводиться до підсумовування компонентів системи. У своїх працях Гегель розглядає категорії механіцизму, хімізму та організму з телеологією: «якщо першу частину філософію природи складав механізм, а друга завершилась хімізмом, то у ролі третьої маємо тепер телеологію» [11, с. 363].

Категорію механізму (механіцизму) можна трактувати, як сумативну систему зовнішньої взаємодії компонентів, що інтегруються, або як перший ступінь інтеграції.

Категорія хімізму, котра описує не лише зовнішню взаємодію, а й злиття інтегрованих компонентів за спорідненістю властивостей, відповідає критерієві формування комплексних зв'язків між взаємодіючими компонентами.

Категорія організму характеризує повне внутрішнє об'єднання компонентів, де відбувається втрата їхнього самостійного буття й утверджується внутрішня доцільність цілого: констатуються ознаки високих рівнів інтегративного процесу [12, с. 28].

Окрім спроб глобальної інтеграції наук, які потерпіли фіаско, відбувався раціональний та ефективний процес локальної інтеграції. Наприклад, у межах



природничих наук розроблені теорії стійкості руху, коливань, автоматичного регулювання, проникнення ідей з хімії, геології, біології, медицини тощо. Поширення набувають спроби створення єдиної уніфікованої науки, яка охоплює всебічне, повне пізнання реальності шляхом розвитку нових засобів науки та єдності її логічного апарату.

Це спричинило потребу побудови інтегративних наук принципово нового типу – типу, коли інтегрування наук ґрунтується на ідентичності структури їхнього внутрішнього функціонування й зовнішньої поведінки, що визначає їхню схожість за цілою низкою ознак [13, с. 38].

Таким чином, до початку XIX століття чітко визначилися тенденції інтеграції та диференціації наукового знання. Багато науковців уже в той час розробляли різноманітні концепції перспектив розвитку науки. Кількість наукових відкриттів постійно збільшується, що спонукає не лише доводити єдність світу, природи та наукових знань, а й шукати ефективні шляхи інтеграції розрізнених знань, накопичених вченими різних країн та в різні часи.

Термін «інтеграція» в його сучасному розумінні не вживався у наукознавстві до початку XIX століття, але досліджувалися інтеграційні процеси.

Історія інтеграції в освіті XX століття структурується на три якісно різні етапи: рубіж віків – 20-і роки проблемно-комплексне навчання, на міжпредметній основі (трудова школа); 50-70-і роки – міжпредметні зв'язки; 80-90 -і роки – інтеграція.

Перші практичні спроби створення системи освіти на проблемно-комплексній основі зроблені Д. Дьюї, С. Т. Шацьким, М. М. Рубінштейном та іншими.

Першим практичним досвідом організації навчального процесу на міжпредметній основі був комплексний підхід, що передбачав інтеграцію знань з різних предметних галузей навколо певної загальної проблеми [14, с. 9].

У 80-90-роках спостерігається наростання інтегративних тенденцій у педагогіці, розробляються різноманітні методики вивчення груп предметів від

нового синтезу знань до простої координації навчального матеріалу за принципом важливих автономних блоків із збереженням специфіки кожного навчального предмета [15, с. 125].

Інтегрований підхід до навчання залежить від типу навчального закладу, від вікових можливостей учнів. Однією з головних проблем змісту освіти виступає проблема його інтеграції в зв'язку із зростанням обсягу наукових знань, «вибухом інформації».

Тому практикується створення нових навчальних предметів, наприклад: «Наука: дослідницький підхід» (США) та «Шотландський інтегрований природничо-науковий курс» (Великобританія), де в ролі інтегруючої основи взяті методи наукового дослідження. В зарубіжній школі практикуються курси, що інтегрують знання з певної проблеми чи теми [16, с. 100].

У Міжнародному центрі педагогічних досліджень у м. Севрі (Франція) створена спеціальна дослідницька група з розвитку міждисциплінарних зв'язків, і прикладом слугують інтегративні курси «Соціально-економічні науки», «Електрозварювання», «Методи» та інші. Інститут природознавства у Німеччині розробляє інтегрований курс, побудований із окремих міждисциплінарних блоків-тем, таких, як «Плавання в природі і техніці» тощо.

Історична обумовленість та зростаюча тенденція до інтеграції у сучасній освіті доводять не лише актуальність, а й перспективність інтегрованого підходу до змістового та процесуального аспектів навчально-виховного процесу в усіх навчальних закладах [17, с. 10].

Оскільки якість освіти не відповідає сучасним вимогам, то шляхами вирішення цієї проблеми є розвиток філософсько-випереджувальної освіти, зокрема її фундаменталізації. Фундаменталізація освіти на основі органічної єдності природничо-наукової і гуманітарної складових, на думку Д. В. Чернілевського [18, с. 14] передбачає: оскільки людина повинна науково, зримо, матеріально побачити свою взаємозалежність із навколишнім світом, то в центрі системи освіти має стояти пріоритет людської особистості. Процес фундаменталізації освіти доцільно розглядати у контексті акмеологічного

підходу, який дає можливість забезпечити з єдиних позицій синтез усіх дисциплін. Цей синтез необхідний, так як при традиційному навчанні учня привчають мислити у рамках окремої дисципліни, «акмеологічні технології дозволяють успішно формувати гностичні, проектувальні, конструктивні, організаторські, комунікативні уміння» [19, с. 236], «при акмеологічному підході до освітніх процесів і навчання природніше орієнтуватися на потенціал суб'єкта учіння, на його індивідуальність» [20, с. 45].

Важливими є спроби встановити взаємозв'язки між процесами інтеграції та диференціації, визначити місце кожного з цих процесів у пізнанні, оскільки «порядок природи не тільки одноманітний, але й нескінченно різноманітний» [21, с. 120].

Інтегративний та системний підхід повинні розглядатися в єдності. В останні роки з'явилися наукові праці не лише загальнонаукового напрямку, а й освітнього (С. У. Гончаренко, І. М. Козловська, Р. С. Гуревич, Н. М. Буринська, В. Р. Сльченко, А. П. Беляєва, М. М. Берулава, Ю. А. Ганін, В. П. Курок та ін.).

Так, «дитяче мислення неможливо розв'язати без послідовної систематизації знань у навчальному процесі, без спрямованості його на формування цілісної свідомості особистості. Систематизація та інтеграція – процеси, близькі за своєю сутністю, інтеграційні процеси – створення системи знань у свідомості дитини – основа розвитку її мислення, його об'єктивізації» [22, с. 8-9].

У педагогічній системі мають місце зв'язки між її компонентами, що є основою інтеграції в єдине ціле. Це знайшло відображення у роботах Н. В. Манджієва, Б. П. Ерднієва (симетрія як засіб інтеграції знань у математиці); Ю. С. Тюнникова (взаємозв'язок загальної і професійної освіти); Ю. А. Кустова (інтегративна функція принципу наступності); М. А. Чошанова (цілісна технологія формування інтегративних способів діяльності); А. Х. Лійметса (інтеграція цілей); І. А. Халіулліна, М. М. Дудіної (інтегративний урок); О. М. Кузнєцової (педагогічні ділові ігри як засіб

інтеграції); І. М. Козловської (теоретичні та методичні основи інтеграції знань) та ін.

Низку робіт науковців присвячено розгляду інтеграції в процесі формування якостей особистості: В. Г. Казанська, Н. Ш. Валусєва (самореалізація особистості як основа інтеграції освіти і виховання); А. Ю. Дребейник (інтеграція моральних цінностей); В. І. Шярнас (хазяйновитість як інтегративна якість особистості); О. Є. Лісейчиков (умови формування інтегративних якостей особистості); В. Г. Казанська (психологічний аспект інтеграційних процесів у педагогіці) та інші. Ефективність процесів інтеграції була розглянута В. С. Безруковою, Р. С. Гуревичем, В. Р. Ільченко та іншими.

Колективом науковців і викладачів під керівництвом науково-методичного центру АПН (м. Полтава) та лабораторії інтеграції змісту шкільної освіти інституту педагогіки АПН України було розроблено програму інтегрованого курсу «Довкілля» для 1-11 класів загальноосвітньої школи [22].

Аналіз праць із проблеми реалізації взаємозв'язку у педагогічній системі показує, що аспектами взаємозв'язку є виховний (зв'язок навчання, виховання, розвитку, соціалізації), освітній (зв'язок освіти і культури), технологічний, методичний, соціальний, соціально-економічний, управлінський, організаційний тощо.

Якісними характеристиками взаємозв'язку є комплексність (розгляд основних компонентів педагогічної системи в їхньому взаємозв'язку); багатофакторність (врахування дії об'єктивного і суб'єктивного, особистісного, людського факторів, дії процесів інтеграції тощо); багатозначність (прямі, зворотні зв'язки); системність (розгляд зв'язків у структурі об'єкта – функціональних і генетичних).

У сучасній діалектиці диференціації й інтеграції знань провідною тенденцією є інтеграція, яка все більше посилюється, що свідчить про все глибше проникнення науки у діалектику об'єктивної дійсності, у діалектику природи і розвитку суспільства [23, с. 44].

Таким чином, можна вважати, що інтеграція наук на даний час проє і закріплюється в утворенні «перехресних» і «перехідних» наук. А синтез знань знаходить своє вираження у виробленні більш загальних понять, принципів, теорій концепцій, у побудові локальних картин світу та в створенні загальної наукової картини світу [4, с. 77-83].

У Концепції національного виховання відзначається, що «оновлюючи зміст освіти, необхідно здійснювати інтеграцію всіх навчальних предметів на основі українознавства з урахуванням досвіду цивілізованих держав, у яких система знань про Батьківщину, націю проймає всі предмети, всю життєдіяльність дітей та молоді» [24, с. 4].

Стратегічним завданням у відповідності до Державної національної програми «Освіта» України XXI століття є «відбір і структурування навчально-виховного матеріалу на засадах диференціації та інтеграції та забезпечення альтернативних можливостей для одержання освіти відповідно до індивідуальних потреб та здібностей» [25].

На жаль, залишились актуальними і суперечності, виділені М. І. Махмутовим та Л. І. Артемьевою ще два десятиліття тому [26, с. 25-30], а саме невідповідність між об'єктивно наростаючим об'сягом наукових знань і неможливістю засвоєння системи цих знань учнями у рамках сформованих термінів навчання за єдиними програмами при відсутності внутрішнього зв'язку між навчальними предметами, із застарілою логікою викладу навчального матеріалу, яка не відповідає завданням розвитку творчого мислення учнів.

Звертаючись до розгляду шляхів інтегрованого підходу до оновлення змісту навчального матеріалу з кулінарної обробки харчових продуктів, технології приготування і подачі страв, наведемо думку, викладену О. А. Ковальчуком [27, с. 5] у посібнику з українського народознавства: народознавчі відомості можуть бути включені до змісту уроків з мистецтвознавства, історії, української літератури та ін., тобто зміст роботи з народознавства може бути реалізований будь-якими методами та прийомами,

які б відповідали конкретним умовам навчального закладу. Отже, на уроках предметів професійно-теоретичної підготовки з метою забезпечення організації навчально-виховного процесу буде доцільним використання тем з народознавства, що розкривають специфіку харчування українців минулого. Те саме стосується і зв'язку з довіллям та валеологією. Так опанування технологічних особливостей приготування страв і виробів не буде повноцінним без розкриття їхнього впливу на організм людини, тобто зв'язку з фізіологією харчування [28, с. 24]. Обґрунтування об'єктів праці з цієї точки зору сприятиме закладанню основ правильного раціонального харчування як важливого компонента здорового способу життя. «Хоч дисципліни розподілені по окремих циклах, і хоч кожна з них відображає окрему систему знань – буття єдине. Тому й знання, що одержує учень, мусять становити цілісність» – зауважує Г. Г. Ващенко [29, с. 75].

З огляду на питання оновлення змісту навчальних предметів заслуговує уваги інтегрований підручник В. С. Доцяк «Українська кухня» [30], в якому розглядається проблема впровадження надбань української етнокультури у зміст професійно-теоретичних предметів, паралельно розглядаються питання з товаровознавства харчових продуктів, організації виробництв. Це відповідає основним освітнім тенденціям, оскільки, як уже зазначалося раніше, на думку вчених, більш практичним, ефективним є не введення нових навчальних предметів, а оновлення змісту традиційних у напрямі інтеграції освіти.

Для визначення механізмів здійснення зазначеного необхідно звернутись до сучасних тенденцій у галузі освіти стосовно нових підходів щодо вирішення питань оновлення змісту навчальних предметів з метою підвищення їх дидактичної ефективності та забезпечення можливої реалізації засобами їх змісту навчально-виховних завдань, особливо важливих для майбутніх робітників кулінарного напрямку в умовах сьогодення.

Навчання, яке базується на принципі наступності, потребує менше часу на засвоєння знань. Таким чином, поняття інтеграції («ціле менше від суми частин») відмежовується від редуціоналізму (співвідносимо інтегративний

підхід до змісту навчання з філософськими парадигмами редукціоналізму та холізму) «ціле дорівнює сумі частин» та холізму «ціле більше від суми частин» [31, с. 58-60], тобто узгодження суперечності між обмеженістю часу на оволодіння знаннями та їх реальною необмеженістю може відбуватися засобами інтеграції знань, у контексті якої ми розглядаємо принцип наступності [32, с. 35; 33].

На думку М. М. Нечаєва [34, с. 29], оптимізувати систему професійної підготовки можна, вводячи до структури навчального плану так звані «узагальнюючі» предмети, мета яких полягає в забезпеченні синтезу, інтеграції окремих елементів навчального плану в цілісну систему, а також розкриття системних міжпредметних зв'язків окремих дисциплін. Усе це в сукупності на стадії побудови навчального предмету створює нормативні передумови подолання негативних аспектів предметної структури навчального плану, яка виражається в ізоляції знань, умінь, навичок одержаних учнями під час вивчення одного предмету, від знань, умінь та навичок, що освоюються в рамках іншого навчального предмету. Така ж сама робота повинна проводитися і на рівні розробки окремих навчальних програм, в яких чітко повинно бути подане місце, роль, функції даного навчального предмета в структурі всього навчального плану, а також міждисциплінарний контекст.

Як зазначає В. А. Семиченко [35, с. 196-197], майбутній фахівець отримує знання, навички, вміння, що забезпечують вирішення сукупності професійних функцій, через окремі навчальні предмети, які вивчає як логіку науки, а не безпосередньої діяльності. Ця психологічна неготовність до складності майбутньої діяльності посилюється наявністю пропусків, роботою в екстенсивному режимі.

Заслуговує уваги дослідження Н. Т. Костюк [36, с. 38], де відзначається, що завдяки інтеграції відбувається підвищення ємності, цілісності і інформаційної ємності знання, рівня його узагальненості і комплексності, і як результат цього – зростання, розширення його евристичних можливостей, що виражається в переході сучасного знання на більш високий рівень розвитку.

У методичних роботах на тему міжпредметної інтеграції з'являється все більше цікавих праць, що допомагають діям викладачів у цій сфері. Пропонується зосередити дії на таких можливостях [10; 13; 14; 28; 31-33]:

– *інтеграція проблем*, наприклад, підготовка кваліфікованого робітника кулінарного профілю, реагування на такий тип події з використанням ключових слів: майбутнє, технології, зміни, здоров'я, технологічні процеси, етапи приготування та ін.;

– *інтеграція змісту навчання*, яка ґрунтується на причинно-спадковій синхронізації та синхронізації у часі цих самих змістів на різних навчальних предметах; у центрі уваги ставляться різні аспекти визначеної програмної проблеми;

– *інтеграція вмінь* – є найскладнішою формою інтегрування, оскільки дані ключові вміння та навички, що формуються на багатьох предметах (технологія приготування їжі з основами товарознавства, устаткування підприємств харчування, гігієна та санітарія виробництва, організація виробництва та обслуговування), у різномірних ситуаціях, які не можна оцінити у дискусіях та монологах.

Таке комплексно-проблемне трактування інтеграції служить підвищенню ефективності навчання, викликає пізнавальну зацікавленість учнів, сприяє самовдосконаленню та співпраці викладачів у виявленні змістових кореляційних залежностей, але, разом з тим, створює складні методологічні ситуації. Тому гостро постає проблема синтетичного розуміння змісту навчання кількох предметів в одному дидактичному циклі (технологія приготування їжі з основами товарознавства, устаткування підприємств харчування, гігієна та санітарія виробництва, організація виробництва та обслуговування). Ускладнюється прийняття зрозумілих критеріїв взаємопроникності методичного змісту предметів та правил поєднання цих змістів в одну цілісність.

На думку С. Ф. Клепка, «зміст освіти потрібно переорієнтувати відповідно до кращих зразків сучасної «бізнес-педагогіки», яка фактично є



зразком «нелінійної» педагогічної практики, що вбачає цінність не в абстрактній систематичності знань, а в технологіях кінетизації особистісного знання, педагогіки, яка визнає клас штучним і неефективним середовищем для навчання і відкриває освітній простір у суспільстві, в природі, у справі» [37, с. 67].

Відсутність теорії навчальних програм кулінарного профілю дуже ускладнює викладацькі дії у цій сфері, а викладач часто стає перед проблемами створення текстів, завдань або авторських програм [38, с. 90], практично реалізуючи основні принципи класичної науки. Класична педагогіка розглядає учня як об'єкт зовнішньої дії. Головна увага в зв'язку з цим звертається на логічний розподіл і послідовність у предметах викладання. Проблема навчання полягає в складанні підручників, які поділені на логічні частини, розташовані у відомій послідовності, і у викладі цих частин учням таким самим визначеним і послідовним чином, у догматизації викладених знань, у формальному питально-відповідальному методі навчання [39, с. 60]. Таким чином, авторитарний тип мислення і відносин пронизує весь процес навчання, не рахуючись з якою б то не було пізнавальною ініціативою зі сторони учня, і зокрема розглядаючи його безпосередньо живі інтереси як прояв стихійності і дезорганізованості.

Даний стиль стосунків призводить до такої самої жорсткої регламентації діяльності самого об'єкта-учня. Як наслідок цього, викладач, виконуючи професійний обов'язок, стає частиною навчальної машини, її передаючим пристроєм. Його ініціатива і творчість суворо регламентовані і нормовані, що обмежує можливість стимулювати пізнавальні інтереси об'єктів – учнів. У таких умовах впровадження змін відбувається лише централізованим шляхом. А педагогічна наука і практика виявляються значною мірою позбавлені самостійності. Подібна модель освіти в ХХ столітті вичерпала себе. Тому формування сучасної освіти пов'язане з тими змінами, що відбулися в нашій уяві про природу, виробництво, процеси пізнання, розвитку науки і людини за останні роки [40, с. 20-23]. Суспільству потрібні нові кадри робітників –

громадяни нової формації. Як зазначає В. Г. Кремень, «саме від розвиненості кожної особистості буде залежати доля держави й нації» [25, с. 13].

Отже, для конкретного цілісного відтворення суті інтеграції та означення цього поняття необхідно провести аналіз структури та функцій інтеграції, розглянути її в якості системи. При цьому будемо використовувати системно-структурний підхід до визначення теоретичних основ інтеграції.

## **1.2. Теоретичні основи інтеграції знань учнів у навчально-виховному процесі ПТНЗ**

Філософи, розглядаючи сутність наукового мислення, вивчають такі особливості науки, як диференціація та інтеграція. В процесі розвитку людського пізнання диференціація наукових знань пройшла кілька етапів. Основою диференціації окремих наук стала філософія як наука про загальні закономірності. Другий етап у розвитку людського пізнання характеризувався чітким диференціюванням наук, їхнім виділенням за межі до того єдиної філософської науки. Наступний етап розвитку людського пізнання, що триває й досі, визначений тим, що подальша диференціація наукових знань стає передумовою та складовим елементом їхньої інтеграції. Таким чином, прогрес науки становить втілення внутрішньої єдності протилежних тенденцій – диференціації та інтеграції наукових знань, кожна з яких є стороною єдиного процесу розвитку наукового пізнання [41, с. 118].

«І якщо в науці класичного періоду кожній галузі знання відповідав «свій» вельми специфічний об'єкт пізнання, то зараз складні комплексні системи досліджуються цілою групою наукових дисциплін. Чим складніше об'єкт, тим більшого комплексу інтегрованих галузей знання він потребує для свого пізнання» [42, с. 130].

Структура та наявні зв'язки у межах конкретної науки (предметів професійно-теоретичної підготовки) надають можливість виявити шляхи найбільш раціональної організації нашої науково-дослідної роботи в цій галузі.

Освіта, що визначає ідеї інтеграції, ставить перед викладачем нові педагогічні проблеми. Вони вимагають здатності до комплексного бачення освітніх та суспільних процесів, розуміння проблематики міжпредметної інтеграції, що становить стержень даного дослідження. Це є певним педагогічним викликом та вимагає від викладача володіння певною кваліфікацією та компетенцією. Поняття інтеграції сьогодні є провідною педагогічною категорією, що визначає ряд суттєвих професійних дій викладача, вона вимагає «звести число категорій, тобто найбільш широких, загальних теоретичних понять, у кожній з наукових дисциплін до можливого мінімуму. Разом з тим відбувається...процес міграції понять» [43, с. 51].

Проблема виділення основних термінів має важливе значення для реалізації інтегрованого підходу до навчання. Тому, «створення нових педагогічних понять і термінів, вилучення матеріалу, що втратив свою значущість – цілком закономірне явище, але цей процес повинен включати періодичну своєрідну інвентаризацію понятійного та термінологічного апарату і впорядкування його на логічній основі» [44, с. 3].

З метою чіткого однозначного використання терміну «інтеграція» нами проаналізовано походження однокореневих слів за словником іншомовних слів: *integratio* (інтеграція) – відбудова, поповнення, відновлення, об'єднання в ціле раніше ізольованих систем; *integralis* (інтегральний) – цілісний, єдиний, неподільний прийом, спосіб наукового пізнання, за якого, вивчаючи певне поліструктурне явище, спочатку виділяють його окремі елементи, а потім виробляють цілісний (інтегральний) погляд на нього; *integro* (інтегрування) – знаходження інтеграла, цілого [45].

Оскільки відповідно до теми нашого дослідження термін «інтегрований підхід...» є прикметником, розглядають значення прикметників з коренем «інтегр»: інтегральний – цілісний, єдиний за своєю природою чи походженням; інтегрований – цілісний, без внутрішніх суперечностей стан, задається ззовні; інтеграційний – компонується інтегративними засобами за деякими

параметрами; інтегративний – стан, де реалізується зовнішня і внутрішня, змістова і процесуальна сторони інтеграції [12, с. 203].

Аналіз означень інтеграції дає можливість виділити атрибутивні ознаки інтеграції: процес взаємопроникнення, ущільнення, уніфікації, об'єднання, встановлення цілісності, взаємопроникнення, встановлення зв'язків. Тому інтеграцію визначають як «процес взаємопроникнення, ущільнення уніфікації знання, що протікає через єдність із протилежним йому процесом розчленування, розмежування, диференціації, процес, об'єктивно детермінується взаємопроникненням різних видів і компонентів матеріально-виробничої і суспільно-політичної діяльності людей, а в своїх найглибших основах – матеріальною єдністю світу всезагальним зв'язком, ізоморфізмом структур в якісно різноманітних об'єктах» [46, с. 33].

Незважаючи на суттєве значення інтеграції як фактора розвитку педагогічної науки, понятійно-термінологічне забезпечення цієї проблеми розроблено недостатньо. Його основу складають системоутворюючі поняття: зв'язок, взаємозв'язок, взаємодія тощо.

Так, у системі:

*«природа → людина → діяльність → суспільство → культура»*

людина пов'язана з природою: виокремлюючи себе з природи, людина разом з тим зіштовхується з фактом залежності від неї. В понятті «зв'язок» людина фіксує залежність свого буття від природи та інших людей. Поняття «відношення» включає зв'язок і розмірність як необхідні компоненти. Поняття «зв'язок» характеризує інтеграцію, а «роздільність» – диференціацію. Отже, поняття «відношення» є родовим щодо поняття «зв'язок». У філософії діалектичного матеріалізму зв'язком є таке відношення між речами, коли зміна властивостей однієї викликає зміну відповідних властивостей іншої [5, с. 87-88].

Педагоги сучасності розглядають зв'язок як реалізацію взаємовпливу об'єктів педагогічної теорії та практики. Причому такий зв'язок – це об'єктивний і неодмінний засіб інтеграції [47, с. 76; 48, с. 10].

Зв'язки, що виникають у педагогічній системі, (внутрішні, зовнішні) є взаємозв'язками і на їхньому підґрунті в педагогічній науці виникли різні форми зв'язків: взаємовплив, взаємодія, взаємозалежність. Тому можна стверджувати, що взаємозв'язок – це вихідна основа інтеграції у педагогічній науці та практиці [49, с. 103].

Принципи реалізації взаємозв'язку розроблені ще недостатньо. Ґрунтовніше за все досліджені принципи наступності (А. В. Батаршев, В. Г. Кузь, Ю. А. Кустов, П. М. Олійник та ін.); єдності виховання і навчання (Й. Ф. Гербарт, Я. А. Каменській, Й. Г. Песталоцці, К. Д. Ушинський та ін.); взаємозв'язку загальної освіти і професійного навчання (Р. С. Гуревич, М. Ю. Кадемія, І. М. Козловська, Ю. С. Тюнников та ін.).

Розглядаючи методологічні основи інтеграції навчальних дисциплін, М. Б. Головка та Б. І. Коротяєв [50, с. 3-4] обґрунтували сукупність принципів інтеграції, серед яких:

- інтеграція накопичених наукових знань має здійснюватись одночасно з їхньою строгою диференціацією, створенням упорядкованих структурних утворень, що спираються на всезагальні універсальні закони й механізми існування в будь-якій структурі;

- теорія має розглядатися як така структура, що може бути універсальною й об'єднувати логічно впорядковані знання, що описують і пояснюють той чи інший фрагмент реального світу, прогнозують його розвиток;

- елементи теорії мають розглядатися як універсальні структури інтеграції знань(ідеї, принципи, правила, закономірності тощо);

- теорії як структурні цілісності є результатом інтеграції знань(фундаментальні та прикладні, базові і вихідні, змістовні та формалізовані тощо).

М. М. Берулава [51, с. 10] зазначає, що логічну структуру дидактичної інтеграції, як і інтеграції наукової, складають три головних елементи: базис –

кооперуюча дисципліна, задача – вихідна проблема, знаряддя – теоретичний та технічний інструментарій базової та сумісної в кооперації дисципліни.

Віссю інтеграції є холізм, тобто цілісне сприйняття явищ, прагнення до створення у дітей відносно цілісного образу світу. Ця ідея звертається до концепцій глобального навчання, що існували раніше, поєднаного, цілісного навчання, до основи якого покладено закони психології особистості, визнання в пізнанні пріоритету цілісності над частиною. Прагнення до цілісності, що проє в пошуку сенсу та розумінні оточуючого світу, є натуральною потребою людини. Холістична інтеграція – «Ціле більше від суми своїх частин» – це процес становлення цілісності на основі визначення істотних взаємозв'язків між відносно незалежними раніше речами (предметами, явищами, процесами, внаслідок чого фіксуються інтегративні якості певного явища, об'єкта тощо. У випадку холістичної інтеграції інтегративне знання розуміється як подвоєне знання, яке складається із знання предметного (про предмет самий по собі) та знання макросистемного (знання про функціонування предмета у відповідності із законами більшої системи) [22, с. 58]. Звідси випливає потреба в діях, які інтегрують дидактичні та виховні процеси.

Сучасні уявлення про перспективи розвитку суспільства пов'язані зі становленням нового гуманітарного світогляду на основі цілісності буття і культури особистості, визнання освіти як загальнолюдської цінності [52, с. 10].

Педагогічний процес має всебічно враховувати природу особистості, її своєрідний внутрішній світ, її потреби, почуття, інтереси [53, с. 11].

Метою навчально-виховного процесу є формування різнобічної особистості гармонійного типу. На період навчання учнів ця мета конкретизується із врахуванням професійної підготовки, сучасних соціальних умов і потреб суспільства, а також можливостей ПТНЗ [54, с. 94].

Зміна пріоритетів освіти спрямована на інтегрований підхід до формування особистості учня як людини майбутнього – висококваліфікованої, з міцним здоров'ям та високим рівнем культури як національної, так і

загальнолюдської, здатної «принести найбільшу користь собі, а через себе – соціуму» [44, с. 4].

Завдання викладачів і майстрів виробничого навчання у ПТНЗ – забезпечення професійної самореалізації особистості, формування її кваліфікаційного рівня, створення соціально активного, морально та фізично здорового національного виробника, який має посідати важливе місце в технічному та технологічному оновленні виробництва.

Для того, щоб сформувавши таку особистість, необхідний новий підхід до навчально-виробничого та виховного процесу [55; 56; 57].

О. В. Сухомлинська зазначає, що навчання і виховання не можна розглядати як різні речі, що розвиваються як паралельні процеси, тому що практика свідчить про нерозривний зв'язок мети і завдань освіти з процесом виховання, тобто про взаємопроникнення виховних процесів у навчальні і навпаки, особливо коли йдеться про формування світоглядної позиції учнів, майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю. Навчання й виховання, наука й мораль за всієї їх відносної самостійності виступають як відповідні компоненти, складові єдиної інтегрованої сфери – духовного життя людини [58, с. 117].

Відносно навчально-виховного процесу в ПТНЗ, що заснований на нових об'єктивних моделях у більшості забувається про те, що головний споживач і користувач цих моделей – учень, який може:

- приймати і відкидати зовнішні дії на нього;
- протиставляти зовнішнім вимогам власну логіку поведінки;
- приписувати окремим подіям навчального закладу зміст і значення, які не відповідають їх об'єктивній значимості для професійної підготовки;
- проявляти у процесі навчання підвищену активність;
- особисто включатися у навчально-виховний процес, бути максимально зацікавленим у його результатах;
- прагнути до співпраці з викладацьким складом або знаходитись у постійній опозиції [59, с. 31].

Іншими словами, яким би досконалим не був навчально-виховний процес у підготовці кваліфікованого робітника, на рівні учнів можуть виникати і реально проявлятися певні психологічні бар'єри або негативні тенденції поведінки, що можуть не завжди призвести до досконалого оволодіння всім діапазоном інтегративних знань і умінь.

Кожна галузь наукового знання, кожен професійно-теоретичний предмет, дисципліна з об'єктивною необхідністю продукує свої власні категорії – основоположні, дійсно фундаментальні поняття, без яких вони були б неможливими як особлива галузь науки [60, с. 4].

Утворення у свідомості учнів інтегрованої системи знань, вмінь та підходів вже давно трактується як умова сучасного навчання. Реалізація ідеї інтеграції в професійній освіті підтверджує сенс змін у системі навчання [61]. Вони спричиняють появу якісно нових ефектів – сприймання явищ у взаємозв'язку та багатосторонніх обумовленостях.

Навчальні зміни викликані багатьма процесами, що відбуваються у державі і світі, який стає взаємозалежним, більш близьким та відомим завдяки безпосередньому миттєвому обміну інформацією. За таких умов навчальна інтеграція стає важливою ланкою підготовки до процесів глобалізації, до багатого культурного співіснування [38, с. 91].

Інтегративна освіта – це освіта на основі нелінійної онтології, яка призводить до нелінійної педагогічної практики. Нелінійна онтологія ставить вимогу відшукати альтернативу навчальним планам, які зводяться до сумування елементів навчання предметів, модулів, уроків тощо.

Найважливішим у розумінні діяльності на постмодерністській сцені – реконцептуалізація навчального плану. Поняття навчального плану – це породження модерністської епохи, постмодернізм висуває ідею навчального плану поверхонь – не жорстку модерністську організацію навчальної інформації, яка має бути передана, а варіативну, набір курсів, проблем, інтерпретацій тощо. Демократична активність, свобода думати, робити і брати участь у спільноті з іншими – мета будь-якого процесу освіти [22, с. 58].



Одним із напрямів методичного оновлення навчально-виховного процесу в ПТНЗ кулінарного профілю називають проведення уроків на основі інтеграції навчального процесу під час вивчення матеріалу з кількох предметів, об'єднаних навколо однієї теми. Інтегрований підхід сприятиме інформаційному збагаченню сприймання, мислення, емоційної сфери учнів за рахунок залучення цікавого пізнавального матеріалу, який дозволить з урахуванням різних аспектів дослідження певних явищ, понять, досягти цілісності знань [62, с. 42; 63, с. 257].

Сертифікація послуг роздрібної торгівлі та сфери обслуговування визначає вимоги до обслуговуючого персоналу, головною з яких є професійна підготовка та відповідність кваліфікаційній характеристиці. Для випуску кваліфікованого робітника важливо створити умови для навчання учнів інноваційним технологіям, застосування одержаних знань і вмінь на практиці, впровадження комп'ютерних технологій у навчальний процес. Забезпеченням соціального захисту випускника ПТНЗ кулінарного профілю є якість професійної підготовки, що в більшості випадків визначається змістом освіти. Зміст освіти повинен забезпечити не систему знань саму по собі, а комплекс ключових компетентностей у інтелектуальній, правовій, інформаційній сферах [64, с. 35]. З цією метою в навчальні плани включаються предмети, що формують економічне, ринкове мислення, комп'ютерну грамотність, професійну культуру учнів.

Розробляючи і впроваджуючи інноваційні навчальні технології, потрібно сформулювати закони, безпосередньо звернені до практики інноваційної діяльності. Цю практичну спрямованість ряд авторів підкреслює терміном «принцип», який означає, що певний закон виступає як метод дослідження [65, с. 89], що базується на інтегрованому підході до навчально-виховного процесу.

Успіх у засвоєнні предмета учнями залежить значною мірою від того, наскільки у ході навчання враховується принцип наступності у сучасній професійній підготовці. Наступність відповідає властивостям, які притаманні принципам навчання: незалежності, простоти і несперечливості,

універсальності, самостійності, необхідності, достатності [66, с. 178; 67, с. 46; 68, с. 59].

Важливою категорією, яка розкриває суть і різноманітність проявів наступності у професійному навчанні, є категорія зв'язку. Відповідно до навчальних теорій і мети навчання С. У. Гончаренко [69, с. 42] виділяє чотири типи структурно-логічних схем залежно від змісту і складу зв'язків. Перший рівень визначається сукупністю фрагментів навчального матеріалу, які об'єднуються функціональними, семантичними, логічними і генетичними зв'язками. Зміст другого рівня опису фрагменти теорій, його цілісність забезпечується усіма видами субординаційних зв'язків і координаційними зв'язками першого рівня. Третій рівень складається з елементів і зв'язків між ними, основу яких складають цілісні теорії. Зв'язки, які встановлюються між елементами теорій, визначають напрям узагальнення навчального матеріалу. Шляхи його генералізації, забезпечують його цілісність і мінімізацію. Четвертий рівень утворює цілісну картину всесвіту, таким чином, зв'язки, які встановлюються між різними частинами навчального матеріалу, визначають його структуру. Чим вища структурованість матеріалу, чим більше у ньому зв'язків, тим легше він засвоюється.

Е. Я. Баллер зазначає: «Наступність – це зв'язок між різними етапами і ступенями їх розвитку як буття, так і пізнання, суть якого полягає у збереженні тих чи інших елементів цілого чи окремих сторін його організації під час зміни цілого як системи, тобто при переході його з одного стану в інший...» [70, с. 15-16].

Нова якість освіти і професійної підготовки майбутніх фахівців безпосередньо пов'язана, на думку багатьох учених-дослідників (С. У. Гончаренко, Р. С. Гуревич, І. А. Зязюн, Н. Г. Ничкало, С. О. Сисоєва та ін.), з проблемою формування і розвитку в професійній школі на основі новітніх методик педагогічних технологій сучасного наукового і практичного мислення, процес якого повинен пройти через «виховання рефлексивно-

мислительської культури як форми організації свідомості професіонала» [71, с. 38].

Проблема інтеграції навчання в ПТНЗ актуальна як для теоретичного, так і для практичного її розв'язання. Необхідність дослідження дидактичних можливостей інтеграції професійно-теоретичних предметів обумовлена новими соціальними запитами до змісту професійної освіти, оновленим підходом до оцінювання навчальних досягнень учнів.

Інтеграція знань у навчально-виховному процесі передбачає кілька рівнів її використання: від традиційних міжпредметних зв'язків до активної взаємодії та творчого застосування у професійній діяльності.

Для здійснення інтеграції навчальних предметів на рівні синтезу вміщуються матеріали, що входять у базисний предмет і матеріал, який залучається для вивчення базисного предмета («Технологія приготування їжі з основами товарознавства»). Перший з них повинен включати теми, які можуть вивчатися тільки в рамках базисного предмета, а інший – вміщувати теми, які можна засвоїти під час вивчення інших предметів.

Інтеграція робітничих професій «Кухар. Кондитер»; «Кухар. Офіціант»; Бармен. Офіціант» – одна з основних проблем, яка виникла в останній час у зв'язку з реформуванням підприємств харчового комплексу.

Виходячи з цього, інтеграційні процеси в ПТНЗ базуються на двох напрямках – інтеграція споріднених предметів та інтеграція робітничих професій [72, с. 170].

Інтеграція споріднених предметів є перспективним засобом використання навчальних планів і тим самим – усієї системи підготовки кваліфікованих робітників для потреб харчового комплексу. Тому перед педагогічними колективами ПТНЗ постає нагальне завдання щодо внесення відповідних змін у навчальні плани і програми для того, щоб готувати для сфери обслуговування кваліфікованих робітників, здатних працювати на різних ділянках харчового виробництва [73, с. 11].

Теоретичні та практичні розробки з інтеграції знань та міжпредметних зв'язків є цінним здобутком як дидактики, так і окремих методик. Однак, основи теорії міжпредметних зв'язків у жодному разі не можуть бути трансформовані в положення теорії інтеграції шляхом окремих доповнень, розширень чи екстраполяцій. Теорія інтеграції повинна бути якісно новим утворенням, що органічно включить у себе теорію міжпредметних зв'язків та принцип професійної спрямованості навчання [74, с. 9-10; 75, с. 22; 76, с. 25].

Інтегрований підхід до підготовки кваліфікованих робітників забезпечує органічну єдність відокремлено предметних знань, усуває другорядний навчальний матеріал та враховує профіль професійного навчального закладу. Інтеграція у межах професійно-технічного циклу предметів професійно-теоретичної підготовки передбачає єдиний підхід до вивчення технологічних дисциплін, зв'язки між елементами знань предметів загальнопрофесійної та загальноосвітньої підготовки. На цьому рівні формується система знань, умінь та навичок учнів як база для засвоєння професійних знань робітника широкого профілю в межах інтегрованої групи професій і на спеціалізацію з конкретних видів робіт [77, с. 33; 78, с. 25].

Інтегрований підхід до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю формує систему загальноосвітніх, загальнотехнічних і професійних знань, що необхідні для їх професійного розвитку. Таким чином, інтеграція знань на основі теорії дидактичної інтеграції має підстави бути цілісною дидактичною системою предметно-інтегрованого навчання у професійних навчальних закладах кулінарного профілю.

Інтегровано-предметні знання дають можливість учням у майбутній професійній діяльності не просто накопичувати нові знання, а розвивати їх у необхідному напрямі [79, с. 6].

Основні принципи інтеграції знань полягають в обґрунтуванні шляхів трансформації предметної системи навчання в інтегровано-предметну зі збереженням усіх позитивних якостей предметних знань; у визначенні

оптимального співвідношення інтегрованих і предметних знань у структуруванні змісту навчального матеріалу [80, с. 185].

Інтеграційні процеси у науці носять в основному міждисциплінарний (горизонтальний і вертикальний) характер. Горизонтальна інтеграція (трансверсальна «все у всьому») передбачає об'єднання змісту і значень, яке розробляється окремими галузями знань, у новий зміст і значення, створення комплексних теорій, укрупнення об'єктів дослідження, обмін методами та засобами пізнання і розширення їхніх діагностичних можливостей за межі вузькопрофільної області.

Вертикальна інтеграція становить процес поступового ускладнення досліджуваного об'єкта (курсу «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»), перехід до вивчення все більш абстрактних властивостей. Це поступове сходження до більш високого рівня абстракції в сучасній науковій сфері може бути відображено послідовним переходом від прикладних, технічних, безпосередньо зв'язаних з виробництвом знань (технологія приготування їжі, кулінарія, товарознавство харчових продуктів, фізіологія харчування та ін.) через так звані «середні», зв'язкові (природничі, суспільні знання) до найбільш загальних, теоретичних [81, с. 233; 82, с. 210] до інтегрованих у одному об'єкті.

«Економіко-естетична» інтеграція зводиться до ущільнення, стиску, спрощення, компактизації, конденсації знання з метою економії часу на його оволодіння і більш ефективного використання. Інтегроване знання – це своєрідне сконденсоване, легко засвоюване знання, очищене від шумів, помилок, емоцій, словесної руди, чим супроводжувалось його здобуття в історії [22, с. 59]. Класичні приклади елементів такої інтеграції – операції обробки сировини, поняття технологічного процесу у кулінарії, робочого місця тощо.

У рамках нашого дослідження цікавими є лише ті з них, які реалізуються в практиці підготовки кваліфікованого робітника кулінарного профілю і у тій чи іншій мірі зачіпають ті наукові процеси й організаційні системи, що забезпечують дану підготовку конкурентоспроможного фахівця. Завдяки

інтегрованому підходу до їхньої підготовки формується розгорнута навчальна діяльність шляхом оволодіння організаційними, пізнавальними, контрольними знаннями, вміннями та навичками, особистий досвід культури поведінки у соціальному та виробничому оточенні, співпраці у різних видах виробничої діяльності.

Освітніми результатами цього підходу є повноцінні знання, вміння і навички, узагальнені знаннями про сферу діяльності, зв'язок її з кулінарним профілем, розвинені сенсорні уміння, мислення, уява, пам'ять, здатність до творчого самовираження, особистісно-спрямованого ставлення до праці, уміння виконувати творчі операції.

Ідея інтеграції стосовно вищезгаданої професійної підготовки визначає пошук того фактору, який може стати центром відповідного інтеграційного процесу. Оскільки інтеграційний процес підготовки кваліфікованого робітника кулінарного профілю ґрунтується в значній мірі на пізнанні, однією з важливих задач оптимізації реалізуючої його системи є підвищення науково-теоретичного рівня навчання. Інтеграція в змісті освіти полягає не стільки в об'єднанні предметних галузей в рамках нових предметів, а й у взаємопроникненні, поширенні фундаментальних структур, інтуїції, звичок мислення і діяльності, які формуються під час оволодіння тим чи іншим предметом професійно-теоретичної підготовки.

У психолого-педагогічній літературі проблема підвищення теоретичного рівня навчання реалізується через пошук оптимального поєднання абстрактного і конкретного знання. Концепція теоретичного узагальнення (П. Я. Гальперін, В. В. Давидов, А. В. Запорожець, Д. Г. Ельконін) заснована на визнанні першочергового значення «вихідних абстракцій», узагальнення ідей у навчальному пізнанні. Процес сходження від абстрактного до конкретного є продуктивним лише в нерозривній єдності з процесом зведення конкретного до абстрактного. У вирішенні даних питань значна роль належить фактору інтеграції знань, оскільки дійсне знання предмету складається при максимально повному обхваті всіх його сторін, зв'язків. Дане положення дуже важливе в

плані професійної підготовки кваліфікованого робітника кулінарного профілю, оскільки в своїй професійній діяльності вони повинні будуть постійно вдосконалювати свої вміння, навички і знання із розвитком науково-технічного прогресу.

Оскільки інтеграція – це *процес* взаємопроникнення, ущільнення, уніфікації знання; становлення цілісності; встановлення зв'язків між відносно незалежними раніше речами, процесами, явищами, коли ці зв'язки є істотними, визначають функціонування явищ, що інтегруються; *об'єднання* елементів, яке супроводжується ускладненням та зміцненням зв'язків між ними, взаємопроникненням елементів цілісної системи, переходом одних форм у інші; *історичний етап* руху знання до єдності; *специфічна форма* єдності змісту освіти; *взаємопроникнення* інформації з одного навчального курсу в інший [12, с. 165], то суб'єктами інтеграції є: *елементи інтеграції* (об'єкти і процеси, що інтегруються) *підстава інтеграції* (доцільність об'єднання елементів) та *зінтегрований об'єкт* (результат інтегрованого підходу).

Як зазначалося раніше, зміст підготовки кваліфікованих робітників ґрунтується на комплексі розділів різних предметів (технологія приготування їжі з основами товарознавства, устаткування підприємств харчування, гігієна та санітарія виробництва, організація виробництва та обслуговування). У зв'язку з цим виникає необхідність забезпечення внутрішньої єдності і цілісності змісту даних предметів, а також окремих напрямів формування професійної готовності майбутніх робітників кулінарного профілю. Традиційна предметна система знань відображає застарілу, фрагментарно-розрізану на окремі пізнавальні напрями картину світу, у відповідності з якою і організується передача учням якісно відмінних знань у рамках різних предметів. З усім цим зв'язано багато складностей і труднощів: необґрунтоване дублювання знань і паралельність у викладі різних предметів, різні трактування подібних явищ різними навчальними предметами, різнобій у визначенні та призначенні одних і тих самих понять. Частково усувати ці недоліки ми можемо за допомогою міжпредметних зв'язків і профілювання змісту основних блоків навчальних

предметів: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Устаткування підприємств харчування», «Гігієна та санітарія виробництва», «Організація виробництва та обслуговування».

Елементи інтеграції у нашому дослідженні повинні бути:

а) достатньо однорідними, щоб зберегти здатність до взаємодії (хімічний склад і властивості харчових продуктів, технологічний процес перетворення сировини у готову продукцію);

б) збережені індивідуальні властивості, оскільки під час формування комплексів і систем та у випадку синтезу елементів вони втрачаються.

Підстава інтеграції є складним утворенням, що характеризується якісними і кількісними перетвореннями елементів у процесі їхньої інтеграції (об'єднання тотожних понять і явищ у одному предметі, під час викладу окремої теми). Зінтегрований об'єкт (предмет «Технологія приготування їжі з основами товарознавства») як якісно нова неподільна система, найважливішими рисами якої є розчленованість і цілісність та має такі ознаки, які відрізняють його від інших споріднених об'єктів:

– виникнення якісно нових рис зінтегрованого об'єкта порівняно з елементами інтеграції;

– системно-структурний характер зінтегрованого об'єкта;

– збереження індивідуальних властивостей елементів інтеграції у складі зінтегрованого об'єкта;

– можливість існування декількох стабільних станів зінтегрованої системи з різним ступенем інтеграції [80, с. 165].

Поєднання даних ознак інтеграції забезпечує можливість існування декількох стабільних станів зінтегрованого об'єкту. Дана закономірність має кілька наслідків:

– результатом інтегрованого процесу є система;

– збереження індивідуальних властивостей елементів інтегрованих знань дозволяє структурувати знання як за предметним, так і за проблемним принципом;



- функціональні залежності між параметрами інтегрованої системи є нелінійними
- обсяг інтегрованих знань менший за обсяг елементів знань, що інтегруються;
- залежно від умов знання проявляють інтегративний характер, що обумовлено збереженням індивідуальних ознак елементів;
- під час формування інтегративної системи елемент якісно змінюється, виконуючи «роботу входу» в структуру системи [12, с. 224].

Педагогічний процес у ПТНЗ характеризується як загальними, так і специфічними дидактичними закономірностями, методологічними і теоретичними передумовами яких є соціальні, економічні, педагогічні вимоги, науково-технічні основи виробництва, системний, інтегрований підхід до навчання [83; 84]. Тому інтегрування предметів професійно-теоретичної підготовки (технологія приготування їжі з основами товарознавства, устаткування підприємств харчування, гігієна та санітарія виробництва, організація виробництва та обслуговування) приносить значну користь у якісній підготовці кваліфікованих робітників, підвищує ефективність навчання, веде до економії невиробничих затрат навчального часу.

Теоретичним обґрунтуванням упровадження інтеграції в навчальний процес є асоціативно-рефлекторна теорія Ю. А. Самаріна [85], що характеризує процес засвоєння знань як поступовий перехід від вузьких, локальних уявлень до ширших зв'язків і набуття на кінцевому етапі міжпредметних асоціацій. Міждисциплінарні, інтегровані асоціації є найскладнішим різновидом зв'язків психологічних процесів, і саме такі зв'язки забезпечують повноту та цілісність знань, об'єктивне відображення навколишнього світу в свідомості людини (Б. Г. Ананьєв) [86].

Розглядаючи дидактичний аспект інтеграції, важливо наголосити на необхідності врахування взаємозв'язку не лише знань, а й умінь і навичок учнів. Інтеграцію знань і вмінь учнів доцільно чіткіше розмежовувати залежно від взаємозв'язку змісту і методів навчання.

Аналіз педагогічної літератури свідчить, що саме дидактична інтеграція сприяє ефективній реалізації основних принципів навчання (наочності, самостійності, доступності, усвідомлення, науковості тощо). Орієнтуючи майбутніх робітників на складні професійні проблеми, важливо навчити їх переносити і трансформувати знання у нові ситуації (Г. В. Косма) [87], з предмета в предмет (Л. С. Виготський) [88], з навчальної в ненавчальну діяльність (О. М. Леонт'єв) [89].

На основі інтегрованого підходу до підготовки робітників кулінарного профілю нам необхідно побудувати теорію дидактичної інтеграції навчального процесу, що визначається як форма наукового знання. Це дає цілісне уявлення про закономірності та зв'язки інтеграції у навчальному процесі [90, с. 28].

На думку Р. С. Гуревича, [91, с. 12] логічну структуру наукової дидактичної інтеграції складають три визначальні елементи: база, завдання, знаряддя. База – це кооперуюча дисципліна, завдання – вихідна проблема, що формується в межах базової дисципліни, знаряддя – це теоретичний і технічний інструментарій базової і суміжної реалій у кооперації дисципліни.

Побудова навчального процесу на інтегративно-предметній основі передбачає три основні рівні інтеграції, кожен з яких може мати декілька етапів.

Перший рівень – це асиміляції інструментарію (теоретичного або технічного), це інтеграція базової науки з іншими галузями знань, кожна з яких зберігає у навчальному процесі свою аномалію. Цей тип міждисциплінарної інтеграції у навчальному процесі входить до сфери й понять міжпредметних зв'язків.

Другий рівень – знаходить втілення у синтезі взаємодіючих наук на основі однієї із них (базової), який може бути як частковий, так і новим (дисциплінарним). При цьому кожна з наук зберігає свій предмет, свої концептуальні основи, тобто має свій науковий статус.

Третій рівень – (рівень цілісності) завершується формуванням нового навчального предмету, що має інтегрований характер і власний предмет вивчення.

Перший рівень міждисциплінарної взаємодії нині широко використовується [91, с. 15]. Для її побудови необхідно подолати ряд об'єктивних і суб'єктивних труднощів, що гальмують впровадження результатів наукових досліджень інтегративних процесів у практику роботи навчальних закладів. Це, по-перше, громіздкий невпорядкований термінологічний апарат; по-друге, різниця в концептуальних підходах до побудови навчальних предметів; по-третє, розрізненість наукових досліджень з різних аспектів проблеми; по-четверте, наявність значної кількості ізольованих принципів, положень, закономірностей, пов'язаних з інтеграцією; по-п'яте, розрізненість характеру навчання (емпіричний або теоретичний рівень викладання матеріалу) [91, с. 81]; по-шосте, ототожнення інтеграції з близькими поняттями (синтез, комплексність). Розв'язання зазначених проблем доцільно шукати в тематичному інтегрованому підході до навчання професії, що не порушить логіки кожного навчального предмету і забезпечить потенційні можливості взаємозв'язків між предметами. Саме за допомогою інтеграції знань можна створити цілісну систему предметних знань, значно розвантажити навчальні програми.

Особливістю навчання XXI ст., як зазначає В. М. Мадзігон [92, с. 321], буде поліцентрична інтеграція знань, що базуватиметься навколо таких інтегративних центрів – мови, математики, філософії, технології (в нашому дослідженні – предметів професійно-теоретичної підготовки). Саме методи, моделі, структури цих наукових галузей мають найбільший інтеграційний потенціал для формування інтегративного мислення учнів, мислення здатного не розгубитися в різноманітті переходів, зіткнень, взаємовпливів.

Поліцентрична інтеграція проявлятиметься на таких рівнях:

– внутріпредметна інтеграція – на основі впорядкування технологічної галузі знань фіксується ядро необхідних технологічних умінь та звичок

мислення для успішної діяльності у «галактиці» цієї дисципліни, що невпинно розширюється і розширюватиметься;

- інформатизаційна інтеграція – оволодіння учнем світом знань за допомогою сучасних інформаційних технологій;

- технологічна інтеграція – оволодіння учнем знаннями і вміннями для ефективного використання сучасних технологій з метою задоволення власних і суспільних потреб;

- особиста інтеграція – створення кожним учнем на основі названих рівнів інтеграції своєї власної, неповторної організації знання, формування у нього інтегративного розуму, здатного до особистісного самовизначення, до вільної життєтворчості, до соціально-психологічної інтеграції з якнайширшими спільнотами людства [22, с. 60; 93; 94].

Створювати цілісну систему знань учнів у межах усього навчального процесу можна у два етапи:

- інтеграція знань на базі одного навчального предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» і побудова нового інтегрованого курсу;

- наступна одночасна інтеграція необхідних тем, розділів, понять тощо (інтегровані уроки, дні, лекції, лабораторно-практичні завдання, кваліфікаційні завдання тощо).

Вся система знань повинна бути подана під певним кутом зору, характерним для даного профілю професій. Навчальний матеріал необхідно синхронізувати з метою виконання вимог наступності, професійної спрямованості навчання та реалізації принципу випередження [95, с. 124]. Інтеграція споріднених навчальних предметів є перспективним засобом вдосконалення навчальних планів і програм і цим самим – всієї системи освіти. Проблеми інтеграції при інтегрованому підході до підготовки фахівців кулінарного профілю повинні вирішуватися не лише на емпіричному рівні, а вимагають глибокого теоретичного і експериментального дослідження. Недопустимо «вихоплювати» окремі елементи змісту з одного предмета в інший

лише на основі міжпредметних зв'язків чи професійної спрямованості навчання [96, с. 44].

Інтегрований підхід до підготовки фахівців кулінарного профілю здатний усунути ряд грубих порушень послідовності формування понять в системі освіти, оскільки він передбачає не лише поверхневі зв'язки між фактами чи вміннями учнів, а глибоку взаємодію знань, їх органічну систему. Так наприклад, навчальний предмет «Організація виробництва підприємств громадського харчування» за навчальними програмами в 1996-2002 рр. вивчався учнями у ПТНЗ кулінарного профілю лише на останньому курсі, хоч з організацією робочого місця і виробництва в цілому учні повинні ознайомитися паралельно з вивченням предмету «Технологія приготування їжі», тобто з перших уроків навчання професії.

На специфіку викладання предметів професійно-теоретичної підготовки у ПТНЗ кулінарного профілю впливає не лише профільність загальноосвітніх знань, а й особливості викладання навчальних предметів, наприклад: технологія приготування їжі з основами товарознавства, устаткування підприємств харчування, гігієна та санітарія виробництва, організація виробництва та обслуговування, облік, калькуляція і звітність, фізіологія харчування. В більшості навчальних закладів має місце випередження вивчення загальноосвітніх предметів перед предметами загально-професійної підготовки, а загально-професійних перед предметами професійно-теоретичної підготовки. Проте цей принцип порушується не лише в практиці роботи ПТНЗ, а й у програмах та навчальних планах: вторинні поняття заучуються без належної природничо-наукової бази, а фізичні процеси та поняття вводяться без належної мотивації і часто запізно у відповідності до вивчення їх на уроках професійно-теоретичної підготовки. Звичайно, повного узгодження програм з усіх предметів досягти практично не можливо, проте необхідно прагнути до узгодженого викладання основного, принципово важливого матеріалу, що і дає нам інтеграція, як процес взаємопроникнення, ущільнення, уніфікації знання.

Інтегрований підхід до підготовки кваліфікованого робітника кулінарного профілю повинен реалізовуватись за умов природності зв'язку знань, що не порушує:

- вивчення властивостей харчових продуктів та їхнього хімічного складу;
- логіки перебігу технологічного процесу перетворення сировини у готову продукцію;
- правил раціонального харчування і кулінарної обробки сировини.

Як зазначає І. М. Козловська [97, с. 35], теоретичні основи методики інтегрованого навчання у ПТНЗ базуються на таких закономірностях, як збереження загальноосвітнього компонента системи знань, вмінь та навичок учнів; створення варіативних курсів загальноосвітніх та спеціальних предметів; координації диференціації змісту, форм і методів навчання з інтеграцією різнопредметних знань на кожному етапі; вінтегрування у зміст відповідного курсу мотиваційної зацікавленості учнів.

Йдучи шляхом зменшення і вилучення вторинних знань, пріоритет ми віддаємо не системі фактів, окремих понять, а узагальненим, інтегрованим на внутріпредметній та міжпредметній основі поняттям. Важливою умовою інтеграції знань є також створення випереджуючих теорій варіативних програм.

Виведення інтегративних елементів різного рівня в навчально-виховний процес допомагає учням подолати одну з найбільших складностей у навчанні – перехід до суті технологічного процесу, пояснення наукових принципів, що лежать в його основі.

На даному етапі всі розробки з цієї проблеми носять загальний характер, або торкаються низьких рівнів інтеграції (в основному – міжпредметних зв'язків).

Інтеграція навчальних предметів може також реалізуватися у ПТНЗ, за словами В. Р. Якиляшека [98, с. 30], на рівнях, в основу яких покладено об'єктивно існуючі інтеграційні фактори (зміст освіти, професійна компетентність, раціональні форми і методи навчання, рівень інтелектуальних

можливостей учнів даної вікової групи) [99].

*Першим рівнем інтеграції* професійних знань учнів є рівень компліментарності або рівень міжпредметних зв'язків. Він передбачає асиміляцію інструментарію (теоретичного та практичного), який призводить до інтеграції окремих навчальних тем.

Основним інтеграційним фактором при цьому виступають фундаментальні поняття (сировина, технологічний процес, напівфабрикати, хімічний склад, норми харчування, робоче місце та ін.), характерні для предметів професійно-теоретичної підготовки.

На цьому рівні інтеграції навчальних предметів недостатньо враховується принцип єдності змістовного і процесуального аспектів навчання.

*Другим рівнем інтеграції* професійних знань учнів є рівень дидактичного синтезу, який передбачає одночасно вивчення факторів (понять, теорій, законів), що взаємодіють, в одиниці навчального процесу (уроку, семінару тощо).

Нові можливості для узагальнень створюються комплексною інтеграцією навчальних предметів протягом дня. Методику проведення таких занять розробила В. Р. Ільченко [100, с. 22], яка вважає, що вони моделюють найкращі умови для формування глобального, інтегративного мислення учнів. Мислення, яке здатне оперувати найбільш загальними фундаментальними закономірностями, інтегрувати і обґрунтовувати на їх основі явища дійсності, часткові закони різних наук, на думку В. Р. Ільченко, можна назвати інтегративним мисленням [101, с. 66].

Вважаємо, що в практику роботи ПТНЗ кулінарного профілю доцільно запровадити проведення інтегративних днів на теми «Здорове харчування – і сучасність», «Зв'язок стародавньої та сучасних кухонь», «Моя професія – здоров'я людей», «Інноваційні методи приготування їжі» тощо.

Переваги цього рівня міжпредметної інтеграції полягають в ущільненні і концентрації спорідненого навчального матеріалу, зростанні мотивації навчання, поглибленні знань прикладного характеру, формуванні наукового світорозуміння, всебічному розвитку учнів, підготовці їх до життя та праці.

*Третім рівнем дидактичної інтеграції* предметів професійно-теоретичної підготовки є рівень цілісності. Він завершується вивченням нового предмету інтегративного характеру в загальному переліку предметів, що вивчаються та є реальними потребами сьогодення. Йдеться про інтегративні курси «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» та «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства», які повинні мати чітко виражений, методологічний характер, при цьому учень не просто відтворює раніше вивчені поняття, факти, процеси, а й усвідомлює їх на більш високому рівні узагальнення, систематизації, розуміння ролі наукових методів у дослідженні процесів і явищ навколишнього світу. На цьому рівні через інтегровані курси розв'язується проблема логіки розгортання і взаємопроникнення навчальних тем і логіки розвитку особистості при збереженні варіативних і різнорівневих компонентів навчання [98, с. 31].

Особливості інтегративного навчання у професійно-технічних закладах, шляхи формування інтегративного підходу до навчання в цілому та до певних циклів навчальних предметів, зокрема, визначаються базовими компонентами інтеграції як дидактичного поняття, особливостями навчального процесу в ПТНЗ. При розгляді змісту навчального матеріалу базовими структурними елементами ми будемо вважати такі поняття: об'єкти (харчові продукти, сировина); властивості продуктів, хімічних речовин, з яких вони складаються; явища, процеси і прийоми, які відбуваються під час ведення технологічного процесу перетворення сировини у готову продукцію.

При цьому необхідно керуватися основою дидактичного інтегрування навчальних предметів, що полягає, як зазначає Х. П. Беднарчик [102, с. 185], у дотриманні таких вимог як:

- *економічність* – ущільнення та концентрація навчального матеріалу, усунення дублювання в їх викладанні;
- *постійність інтегративного базису* – інтеграція трьох навчальних предметів на базі одного;



- *цілісність і рухливість навчальних предметів* – можливість їх інтеграції на варіативному професійно-технічному базисі;
- *наявність достатнього обсягу матеріалу*, який може бути вивчений на базі одного;
- *динамічність процесу інтеграції*, обумовленої розвитком науки, техніки та виробництва.

Однак природне бажання включити якнайбільше матеріалу до змісту загальної освіти викликало в багатьох навчальних закладах значні навчальні перевантаження учнів, труднощі в організації змісту, визначенні ядра. І досі ще проблема не розв'язана, тому розв'язують її кругом емпірично, створюючи одні навчальні предмети і виключаючи інші, даючи і скорочуючи об'єм знань і вмінь у них.

Таким чином, зміст сучасних навчальних програм має відповідати реальним потребам виробництва, оскільки він не повною мірою відповідає інтересам особистості, потребам соціального та науково-технічного прогресу. Змінити наявну ситуацію можливо за умови впровадження деяких змін у системі підготовки майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю.

Для вилучення застарілого матеріалу потрібно коригувати навчальний план, враховуючи сучасні потреби економіки, вносити зміни, пов'язані з новітніми технологіями, враховувати галузевий та регіональний компоненти під час викладання професійно-теоретичних предметів, тобто лише за умов інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованого робітника можна досягти певного рівня його професіоналізму.

Рівень кваліфікації майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю визначають декілька факторів: це загальна освіта, професійна підготовка, виробничий фактор. Отже їх доцільно враховувати за умов інтегрованого підходу до планування навчально-виробничого процесу з урахуванням сучасних економічних вимог і вимог стандартів.

Так, зміст навчання повинен бути прогностичним. Прогностичний характер змісту навчання передбачає відображення в навчальній інформації

сучасних тенденцій в розвитку харчової галузі, сучасної техніки та технології. Це, перш за все, передбачення в змісті професійного навчання сучасних технологій, що не завдають шкоди здоров'ю людини, безвідходних технологій переробки сировини і виготовлення високоякісної продукції, які здатні забезпечити конкурентоспроможність у сфері обслуговування.

У сучасних державних і приватних підприємствах харчування України (їдальнях, кафе, барах, ресторанах та ін.) діє єдина система технологічної документації. Тому при відборі технологічної документації для навчальної програми предметів професійно-теоретичної підготовки варто, перш за все, користуватися регіональним компонентом, конструкторської і технологічної документації підприємств-замовників. Систематична робота учнів з різними технологічними документами (технологічними картками, збірниками норм закладок сировини, накладними-заявками, наряд-замовленнями та ін.) формує вміння працювати з технологічною документацією на робочому місці, в цеху, на виробництві в цілому і виховує відповідальність за дотримання технологічної культури і предмету [103, с. 188-189].

Більше того, учні, вивчаючи процес кулінарної обробки харчових продуктів, аналізують цей процес, удосконалюють його, вчать раціоналізувати процес з оформлення раціоналізаторських пропозицій (створення власних фірмових страв із збереженням вітамінного складу, нетрадиційним поєднанням кислого та солодкого смаку та ін.). Доцільно додати, що саме в конкретних реально діючих технологічних процесах обробки харчових продуктів і приготування їжі (лабораторно-практичні роботи, виробниче навчання на виробництві) закладено неймовірно велику кількість проблемних ситуацій, розв'язання яких розвиває технологічне мислення учнів.

Трудова діяльність кухаря, кондитера характеризуються тим, що в ній постійно збільшується питома вага функцій технологічного мислення. З нашої точки зору, важливість технологічного процесу не викликає сумніву, проте в навчальних програмах варто більше уваги приділяти таким питанням як: безпека харчових продуктів, фізіологія харчування, поєднання продуктів,

техніка безпеки для кожної технологічної операції, контроль і попередження браку готової продукції. Тому скорочення обсягу інформації при інтегрованому підході до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю необхідно «досягати не механічним шляхом, не скороченням «зайвої» інформації, а шляхом її укрупнення, зведення одиничної залежності до істотних відношень» [104, с. 47].

Професія кухаря, кондитера є однією із складних робітничих професій, тому в процесі формування навчальних планів доцільно користуватися професіограмою, що складається з таких розділів: відомості про технологічні процеси і особливості праці робітників кулінарного профілю; опис санітарно-гігієнічних умов праці робітників кулінарного профілю; психофізіологічні особливості робітників кулінарного профілю; список медичних протипоказань для роботи за даним профілем.

Формування кваліфікованого робітника кулінарного профілю для нових виробничих умов необхідно здійснювати не лише на основі особливостей пізнавальної діяльності учня, а й суб'єкт-суб'єктних відносин учня і викладача в процесі навчання. Урахування взаємодії всіх елементів навчального процесу надзвичайно складна, але необхідна для досконалого навчання умова ефективного функціонування освіти. Взаємозв'язок як педагогічна закономірність передбачає, що вивчення навчальних предметів повинно здійснюватись в єдності, взаємоспрямованості й у взаємодії.

У процесі навчання необхідно формувати опорні знання учнів, розвивати їхнє мислення, навчити оцінювати нові факти, ідеї та явища, підготувати їх до сприйняття, осмислення та використання набутих знань [105, с. 40].

За умов інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю доцільно розрізняти такі поняття як процес навчання, навчальний процес та хід навчання.

У процесі навчання як системи основним системоутворювальним елементом є зміст освіти (навчальний матеріал), що визначає методи, засоби, мотиви, механізм засвоєння тощо.

*Навчальний процес* узагальнено характеризує перебіг навчання залежно від реальних умов у ПТНЗ кулінарного профілю.

*Хід навчання* відображає конкретний хід процесу з усіма можливими рівнями, відхиленнями на різних етапах прояву постійних залежностей [106, с. 14].

У контексті інтеграції знань за загальнопедагогічними та дидактичними цілями інтегроване навчання близьке за кваліфікацією до розвиваючого, оскільки включається в усі історично існуючі види навчання, суттєво впливає на зміст освіти та має теоретико-дослідницький характер. Найбільш близьким до інтегрованого навчання є модульне та проблемне навчання [107, с. 78].

У впровадженні модульного та інтегрованого навчання є багато спільного, тому не доцільно застосовувати їх ізольовано [108, с. 67]. Модульне навчання передбачає розподіл змісту кожної теми, курсу на компоненти, відповідно до професійних і дидактичних завдань, визначення для всіх компонентів доцільних видів і форм навчання, узгодження їх за часом та інтеграцію в єдиному комплексі. Модульне навчання інтегрує ряд напрямів: програмоване, проблемне, комп'ютерне.

Інтегровані засоби доцільно використовувати як інструментарій під час побудови модулів, а принципи модульного навчання – для інтегрованих курсів.

Так, в процесі підготовки безробітних громадян за замовленням Центра зайнятості за професією «Кухар. Кондитер» у ПТНЗ застосовується модульне навчання, на основі використання навчальних елементів, що сприяє ущільненню інформації, побудові змістовних одиниць на проблемній, а не предметній основі, і дає можливість сконцентрувати увагу слухачів на головному, суттєвому в змісті навчального матеріалу.

Наприклад, під час розкриття модуля «Кулінарна обробка овочів» з навчальними елементами даного модуля застосовують навчальні елементи з організації робочого місця, охорони праці і техніки безпеки, санітарії та гігієни, приготування салатів з овочів. Взаємозв'язок знань є тут органічною частиною системи реально існуючих знань і реально наявних зв'язків між ними.

Вивчення практики інтегрування знань учнів у ПТНЗ показало, що в загальному викладачі не надають належного значення логіці формування базових понять та взаємодії загальноосвітніх і професійних знань учнів. Найбільш поширеними є міжпредметні зв'язки між елементами знань з різних навчальних предметів та профілювання загальноосвітніх та загально-технічних знань. У дослідженні передбачалося вивчення джерел, якими користувалися викладачі в процесі планування інтегративних процесів у своїй практичній діяльності. Лише 70% викладачів епізодично використовують літературу з інтеграції знань і тільки 10-15% від опитуваних викладачів та майстрів виробничого навчання слідкують за інноваційною літературою даного напрямку. Одним із підходів, що забезпечує цілісний зміст професійного навчання, який би відповідав сучасним вимогам виробництва, є врахування інтеграції теоретичної підготовки робітників кулінарного профілю з виробничою діяльністю в конкретних умовах виробництва, що значною мірою сприяє ефективному формуванню професійних знань і умінь.

Така форма інтегрування знань, умінь та навичок сприяє ефективному їх освоєнню в конкретних виробничих умовах, наближенню майбутніх робітників до атмосфери реальних виробничих потреб та проблем, вирішення яких потребує наявності інтегрованих професійних знань умінь та навичок, тому що сучасний стан економічного розвитку виробництва потребує такого рівня підготовки фахівця, який володіє системою інтегрованих професійних знань умінь та навичок.

Все це зумовлює необхідність наскрізної професіоналізації змісту навчання, яка враховує інтегрований характер виробничої діяльності, за умови чіткого визначення значущості тієї чи іншої навчальної дисципліни в системі професійної підготовки, виявлення типових задач діяльності, які вирішуються на основі інтеграції знань, умінь та навичок, отриманих з кожного предмета, визначення з урахуванням цього доцільної структури навчальних дисциплін, питомої ваги кожної її частини [109, с. 203].

Водночас у процесі підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю залишаються невирішеними деякі проблеми а саме: підготовка робітників проводиться без чіткого врахування перспектив розвитку підприємств; форми та методи виробничого навчання, які орієнтовані були на планову економіку, а не на ринкову, змінюються повільно; вузькопрофільні професії вже не відповідають потребам сучасного ринку праці; зміст програми та розподіл годин на вивчення окремих тем не дають можливості у повною мірою оволодіти вміннями та навичками з сучасних технологій.

### **1.3. Моделювання інтеграції знань учнів ПТНЗ кулінарного профілю**

У межах цього дослідження особливого значення набувають питання побудови «ідеальних моделей» об'єктів, що вивчаються, а серед них – моделі інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованого робітника кулінарного профілю, як мети та кінцевого результату діяльності ПТНЗ.

Моделювання як метод наукового пізнання має тисячолітню історію. Зміст цього універсального методу полягає в тому, що замість реального об'єкту вивчають його модель, маючи на увазі спеціально створений об'єкт (предмет «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»), в якому відтворюються цілком визначені характеристики досліджуваного об'єкта (навчального процесу підготовки кваліфікованого робітника кулінарного профілю) з метою його вивчення. Моделювання є важливим інструментом наукової абстракції, що дозволяє вирізнити, обґрунтувати, проаналізувати важливі для цього дослідження характеристики реального об'єкта: якості, взаємозв'язки, структурні та функціональні параметри [110, с. 48; 111, с. 200].

Питання моделювання особистості актуальні для будь-якого суспільства, вони виникають та вирішуються й в інших державах, де освіту розглядають як «інтелектуальний», «людський капітал» [112, с. 25; 113, с. 29].

Зокрема, в Німеччині підготовка кваліфікованого фахівця зорієнтована на розвиток у нього пізнавальних і загальних інтелектуальних здібностей, професійних навичок, загальної ерудиції, соціальних та особистісних якостей,

пунктуальності, працездатності, ощадливості, акуратності, гнучкості, урахування інтересів підприємства, здібностей приймати рішення тощо.

У розробленій американською наукою моделі «компетентного робітника» акцентується та частина спектру індивідуально-психологічних якостей, яку становлять самостійність, дисциплінованість, комунікативність, потреба в саморозвитку. Найважливішим компонентом кваліфікації робітника стає його здібність до швидкого й безконфліктного пристосування в конкретних умовах праці.

Західноєвропейські моделі компетентності мають більший акцент на таких якостях як уміння самостійно знаходити шляхи вирішення комплексних завдань, самостійне оволодіння новими знаннями, вміннями, навичками; позитивне уявлення про свою особистість; здібність гармонійного спілкування та вміння поводитись в колективі, що дуже важливо на будь-якому виробництві, а також у сфері послуг зокрема [114, с. 69; 115, с. 17].

Зараз намітилися різні підходи до підвищення якості підготовки кваліфікованих робітників у ПТНЗ. Проте дуже часто активізація навчального процесу зводиться до посилення контролю за роботою учнів, або до спроб інтенсифікувати передачу і засвоєння знань за допомогою інформаційних технологій, організації самостійної роботи учнів і т.д. Ці підходи не завжди виявляються ефективними в зв'язку з тим, що націлені на довільне запам'ятовування учнями засвоєваних понять і застосування їх з метою закріплення відповідних навичок практичного характеру. При цьому учень повинен зрозуміти, осмислити, утримати в пам'яті знання, щоб на наступному уроці, практичному занятті, заліку можна було б відтворити, застосувати їх для вирішення проблемних ситуацій [116, с. 360].

Однією з важливих причин низького рівня знань учнів, за словами Я. М. Собка, є асинхронність вивчення матеріалу в часі – зумовлена рамками чинних навчальних програм [117, с. 40]. На сьогодні вони не забезпечують єдність знань та єдиний підхід до вивчення навчального матеріалу, допускають порушення логіки формування базових понять. Зростання кількості навчальних

предметів, постійне розширення та ущільнення навчальних програм, інструкцій та додатків до них веде до перевантаження учнів, поверхневого вивчення матеріалу. При цьому спостерігається дублювання навчального матеріалу і різнобій у прийомах і методах обробки сировини та приготування готової продукції.

Успішно вирішити комплекс питань підвищення якості освіти можна, на нашу думку, за умови інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю, щоб проблема формування позиції активного суб'єкта навчання зважувалася в практиці навчання не від випадку до випадку, а цілеспрямовано, систематично як одна з провідних, центральних.

Аналіз змісту навчальних предметів «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Устаткування підприємств харчування», «Гігієна та санітарія виробництва», «Організація виробництва та обслуговування» показав їхній взаємозв'язок, вони вивчаються паралельно або розрізнено, має місце дублювання деяких розділів, тем. Найкращий вихід – їхня інтеграція. На цю думку наштовхує досвід професійної підготовки аналогічних професій у Росії, Франції, Німеччині, Сполучених Штатах Америки, де значно менше виділяється навчального часу на вивчення теоретичних основ професії і більше – на практичні заняття [118, с. 12].

Інтеграцію знань треба здійснювати, на нашу думку, на стадії розробки державних стандартів. Це дасть змогу модифікувати навчальний процес й уникнути дублювання навчальних матеріалів, а також вивільнити дефіцитний навчальний час для вивчення основного матеріалу навчального предмету.

Навчально-виховний процес за умов інтегративного підходу до підготовки фахівців кулінарного профілю проводиться у спеціально обладнаних лабораторіях або кабінетах, де проходять покази обробки харчових продуктів і виготовлення напівфабрикатів, технології приготування тієї чи іншої страви відповідно до теми, яку вивчають учні, на практиці відпрацьовуються інтегровані знання, вміння та навички, одержані на



теоретичних заняттях, знайомляться з устаткуванням цехів, технічними пристроями, інвентарем тощо.

Під час розробки моделі інтеграції знань з предметів професійно-теоретичної підготовки було передбачено розв'язання таких завдань:

- виключити дублювання змісту тем;
- виключити багатопредметність у навчальному плані;
- скоротити навчальний час на вивчення теоретичних основ професії кухар, кондитер, офіціант;
- раціонально використовувати звільнений навчальний час для підвищення якості навчання учнів;
- збільшити об'єм навчального часу для проведення практичного навчання;
- виділити навчальний час на розвиток професійно важливих особистісних якостей кваліфікованого робітника широкого профілю;
- підвищити якість професійної освіти майбутнього кваліфікованого робітника кулінарного профілю.

Важливою передумовою інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю є принцип наступності у навчально-виховному процесі окремих тем, розділів, який забезпечує логіку формування основних понять. Його порушення зумовлює значні труднощі в роботі викладачів та низьку якість знань, умінь та навичок учнів [119, с. 122].

Співвідношення між теоретично доцільним рівнем забезпечення наступності знань та реальним станом наступності знань з предметів професійно-теоретичної підготовки «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Устаткування підприємств харчування», «Гігієна та санітарія виробництва», «Організація виробництва та обслуговування» наведено в табл. 1.1.

**Забезпечення наступності знань предметів професійно-теоретичної підготовки**

№ п/п	Умови забезпечення наступності	Значимість, %		Коефіцієнт реалізації наступності знань
		теорія	практика	
1.	Зв'язок між окремими частинами навчального матеріалу предметів професійно-теоретичної підготовки	75,5	55	0,728
2.	Доцільність використання єдиного підходу до споріднених понять	93,2	35	0,375
3.	Дотримання логіки формування споріднених понять у даних курсах	100	45	0,45
4.	Достатність базових знань з предметів професійно-теоретичної підготовки	100	80	0,82

Як видно з табл. 1.1, у практичній діяльності викладачів реалізуються не всі теоретично обґрунтовані можливості взаємоузгодженого вивчення предметів професійно-теоретичної підготовки у професійно-технічних навчальних закладах.

Аналіз планів уроків і конспектів викладачів підтвердив, що опора лише на окремі, епізодичні міжпредметні зв'язки далеко не завжди забезпечує логічну обґрунтовану єдність знань. Дійова взаємодія знань використовується в практиці роботи викладачів досить рідко. Інтегрування знань учнів займає лише близько 5 % від загального обсягу навчального матеріалу та не може забезпечити необхідної системи знань учнів [12, с. 225].

Проведення такого аналізу дозволяє зробити висновок, що одним з напрямів вдосконалення підготовки кваліфікованих робітників є впровадження в навчальний процес педагогічної моделі, структура якої була б як варіативною

так і інваріантною одночасно обом визначеним для учнів системам: у навчальній діяльності в процесі навчання у ПТНЗ та професійній діяльності.

В останній час проблемам моделювання велику увагу приділяють багато вчених, наприклад:

– І. Б. Васильєв [120, с. 78] розробив педагогічну модель вищого професійного училища;

– Є. С. Барбіна [81, с. 240] – модель формування педагогічної майстерності у системі безперервної педагогічної освіти;

– Ф. Шльосек [121, с. 24] – модель процесу професійного навчання викладача в сучасних економічних і технологічних умовах;

– у дисертації І. М. Козловської проаналізовано і наведено моделі інтеграції знань у професійно-технічній школі [114, с. 72].

У моделі кваліфікованого робітника кулінарного профілю доцільно представити три сфери особистості: потребнісно-мотиваційна; операційно-технічна; сфера самосвідомості, оскільки будь-яка повноцінна діяльність складається з трьох частин, а саме: орієнтовно-мотиваційної; операційно-виконавської; рефлексивно-оцінної.

Відсутність першої частини перетворює діяльність учня на хаотичне накопичення окремих дій без ясної та усвідомленої мети.

Відсутність третьої частини перетворює діяльність на випадкову нерегульовану сукупність дій.

Тому діяльність викладача повинна мати всі три складові та найважливіше завдання освіти – навчити учнів побудувати свою діяльність як повноцінну. Педагогічний зміст моделі полягає в тому, що вона дозволяє вирізнити актуальні та перспективні проблеми навчально-виховного процесу, виявити, вивчити і науково обґрунтувати умови можливого зближення між імовірними, очікуваними та бажаними змінами в означених нами сферах особистості майбутнього кваліфікованого робітника [114, с. 75].

В. А. Харитонов вважає, що «інтегративний підхід до підготовки дає можливість розвивати всі моделі пояснень: дедуктивну, імовірнісну,

функціональну, генетичну. Однією з моделей може бути інтегрована система навчання, що складається з протилежних, але активно взаємодіючих компонентів, таких як точність, логіка та інтуїція, правило та виняток, системні та асистемні моделі знання» [122, с. 32].

Традиційна освіта у ПТНЗ бере на озброєння авторитарну модель навчального процесу, яка викликає багато критичних зауважень. Розглянемо наявні моделі в аспекті їхніх переваг і створення природних умов інтегрованого навчання. Звернемось до суті найбільш відомих у педагогіці освітніх парадигм – авторитарної, маніпулятивної, педагогічної підтримки і порівняємо їх можливості в аспекті моделювання інтеграції знань учнів.

У авторитарній педагогіці мета навчально-виховного процесу лежить поза учнем, вона визначається викладачем, який виконує державне, суспільне замовлення. Авторитарність тут проявляється в тому, що авторитет викладача як організатора і керівника процесу стає відкритим і учень під час навчального процесу йде за викладачем та виконує всі його вимоги. При цьому природні цілі учня часто не співпадають з тими, які ставить перед ними викладач, що викликає протест учня. В таких обставинах не формується здібність учня творчо підходити до вирішення виробничих ситуацій, не забезпечуються умови розвитку індивідуальності, він розвивається виконавцем чужої волі, але авторитарна педагогіка дозволяє чітко планувати, контролювати навчальний процес підготовки кваліфікованого робітника.

Дані протиріччя вирішує маніпулятивна педагогіка, що створює такі умови навчального процесу, при яких необхідність для учня виходить з «природного порядку речей» [123, с. 38]. Викладач у даному випадку лише збуджує наміри учня, які спрямовують його зусилля на досягнення поставленої цілі – одержання якісних професійних знань, умінь та навичок.

Проблему рівноправності стосунків викладача та учня вирішує педагогіка підтримки, де цілі освіти стають результатом загальних зусиль викладача та учня. Дана педагогіка орієнтується не лише на глибинні інтереси учня, а й на те, що його цікавить «тут і зараз».

Усі три моделі навчального процесу не виключають одна іншу, а лише об'єднуються у різних відношеннях в залежності від стратегічної цілі моделі освіти і тактики її втілення.

Освітня модель інтеграції знань інтегрує характеристики трьох розглянутих освітніх парадигм у відповідності зі своєю метою. По-авторитарному вона ставить питання одержання необхідних знань, умінь та навичок для майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю, стержнем яких є ядро знань з кулінарії.

Засвоєння ядра професійних знань, сформованість вмінь застосовувати ці знання до вирішення різних задач, оволодіння системними, структурними, модельними та іншими підходами до пізнання дійсності планується, контролюється і коректується викладачем як авторитарним педагогом. Зміст ядра професійних знань, вміння застосувати сучасні підходи до пояснення дійсності повинно бути засвоєно усіма учнями і не викликати сумніву у їх необхідності [123, с. 39]. З іншого боку, орієнтація суспільства на ринкову економіку, засновану на конкуренції, підприємництві, різноманітних формах власності, вимагає відходу від звичного, стереотипного навчання у підготовці фахівців, сформованості в них відповідної системи цінностей, знань, умінь та навичок, особистісних якостей, таких як ініціативність, заповзятливість, творчість, здатність приймати рішення, брати на себе відповідальність і т. д.

Відповідно з маніпулятивною педагогікою пропонована модель створює учню навчальне середовище, яке він сприймає як природній процес. Учень отримує знання самостійно вибираючи зміст освіти (модульне навчання), засвоює систему знань, яка є фундаментом вивчення предметів професійно-теоретичної підготовки даного профілю.

Під час інтегрованого підходу до підготовки робітника кулінарного профілю, який би відповідав тенденціям розвитку суспільства на сучасному етапі, треба на підставі глибокого аналізу визначити, які якості, знання, вміння, навички сьогодні та надалі він повинен мати, на виконання яких функцій повинен бути орієнтований. Так виникає проблема моделювання фахівця. Тому

при моделюванні інтеграції знань учнів у ПТНЗ кулінарного профілю нами визначено і враховано професійно важливі якості кваліфікованих робітників (табл. 1.2), оскільки викладач, зважуючи на реальні вихідні дані учня, його можливості може прогнозувати подальший розвиток його як майбутнього кваліфікованого робітника [124, с. 104].

Таблиця 1.2

**Професійно важливі якості кваліфікованих робітників кулінарного профілю**

<b>№ п/п</b>	<b>Професійно важливі якості кваліфікованих робітників</b>	<b>кухар</b>	<b>кондитер</b>	<b>офіціант</b>	<b>бармен</b>
1.	Відповідальність	+	+	+	+
2.	Працездатність	+	+	+	+
3.	Математичні здібності			+	+
4.	Кропітливість	+	+		
5.	Енергійність	+	+	+	+
6.	Організаторські здібності			+	+
7.	Принциповість			+	+
8.	Ініціативність	+	+	+	
9.	Наполегливість	+	+	+	+
10.	Швидкість прийняття рішення	+	+	+	
11.	Творче мислення	+	+		
12.	Спостережливість	+	+	+	
13.	Інтуїція			+	+
14.	Образно-логічна пам'ять			+	+
15.	Комунікативні здібності	+	+	+	+
16.	Самосвідомість	+	+	+	+
17.	Емоційно-вольова стійкість	+	+	+	+
18.	Чіткість			+	+
19.	Логічне мислення			+	+

Побудова моделі інтеграції знань відбувалась у нашому дослідженні за такими етапами: *педагогічне моделювання* – розробка цілей створення педагогічної системи; *педагогічне* – розробка моделі і доведення її до рівня практичного використання; *педагогічне конструювання* – деталізація проекту, яка наближає його до використання у конкретних умовах [125, с. 32].

Так, Є. С. Барбіна зазначає, що незалежно від спеціалізації існує декілька рівнів роботи з навчальною інформацією: методологічний, теоретичний, технологічний, практичний. Але кінцевим результатом вивчення предметів, забезпечуючи кожний рівень, є не оволодіння відповідними знаннями, а формування визначених професійних якостей учня як майбутнього конкурентоспроможного фахівця [59, с. 24].

На *методологічному рівні* пізнання учням повідомляються знання про загальні закономірності розвитку харчової галузі і сфери харчування зокрема. Оволодіння цими навчальними знаннями не самоціль. Основним результатом проходження методологічного рівня є інтеграція знань у сукупності з життєвим досвідом учня, що привело його до розуміння цілей професійної підготовки, формування ціннісних орієнтацій, розширення сфери актуального сприйняття.

На *теоретичному рівні* забезпечуються: професійні знання, вміння та навички, які будуть застосовуватись майбутніми робітниками на виробництві; формування творчої особистості, здатної самовдосконалюватися протягом життя у відповідності до розвитку виробництва.

На *технологічному рівні* майбутні фахівці оволодівають знаннями типових способів розв'язання практичних задач у виробничих та невиробничих ситуаціях.

На *практичному рівні* здійснюється тренування у виконанні конкретних виробничих завдань, внаслідок чого відбувається автоматизація окремих прийомів, дій, набуття практичних навичок роботи і розвиток творчого підходу до професійної діяльності майбутнього кваліфікованого робітника кулінарного профілю (рис. 1.1).



Рис. 1.1. Структура підготовки кваліфікованого робітника кулінарного профілю



Якщо процес навчання обмежиться лише першим рівнем (набуття знань, умінь, навичок окремо в рамках кожного предмету професійно-теоретичної підготовки) і не супроводжується їх переведенням у інтегровані еквіваленти, то одержані знання залишаються «самі по собі» і застосовуються у наступній виробничій діяльності лише на репродуктивному рівні.

Теоретико-методологічне обґрунтування і розробка моделі інтеграції знань уможлиблює високоякісну підготовку кваліфікованих робітників кулінарного профілю в конкретних умовах сучасного виробництва.

Модель фахівця надає можливість створити певний еталон як критерій для обґрунтування тих або інших дидактичних підходів, методики навчання, їхнього змісту та визначити основні вміння і навички, необхідні в практичній діяльності кваліфікованого робітника кулінарного профілю. Мета такої моделі – створити наукові критерії добору змісту навчального матеріалу, прийомів і засобів, необхідних та достатніх для підготовки майбутнього фахівця даного профілю.

Інтеграція професійних якостей в учневі як у об'єкті професійної підготовки може бути досягнута лише тоді, коли навчально-виховний процес у ПТНЗ організований як особлива цілісність, що здійснює системну, інтегровану дію і орієнтує учня на постійний розвиток та самовдосконалення [59, с. 25].

Вимоги сучасності та потреба суспільства в якісних освітніх послугах є основним мотивуючим компонентом у вирішенні проблеми – навчальний заклад функціонує чи розвивається. Для здійснення успішної педагогічної діяльності звичайно має місце розвиток закладу, але відбудеться він лише за умови високого рівня компетенції керівних і педагогічних кадрів, здатності до впровадження інноваційних технологій навчання і управління, вміння скласти програму розвитку та передбачати шляхи її реалізації.

На нашу думку, схема навчального процесу зорієнтована на якісного випускника, мотивує педагогічний колектив до творчої активності, реалізації своїх професійних інтересів і можливостей (рис. 1.2).



Рис. 1.2. Схема навчального процесу

Головною метою Державної національної програми «Освіта» (Україна XXI століття) [126, с. 3] є «забезпечення можливостей постійного духовного самовдосконалення особистості, формування інтелектуального та культурного потенціалу, як найвищої цінності нації». Це ставить принципово нові вимоги до педагога, зумовлює вирішальну ініціативно перетворюючу діяльність викладача, майстра виробничого навчання у режимі пошуку.

У процесі підготовки до уроку викладач повинен моделювати в своїй свідомості не лише «загальний сценарій», а й різні варіанти окремих моментів уроку, спрямовані на формування розумової діяльності учнів.

Моделі мають різні функції. Найбільш важливою є евристична. У дослідженні і формуванні мислення особливо велике значення моделей-еталонів, користуючись якими викладач може прогнозувати різні педагогічні ситуації, наприклад, такі, як модель інтеграції знань в їх взаємодії з рівнями та етапами розумової діяльності, модель методів навчання тощо.

Ці моделі допомагають викладачам під час планування цілей і задач уроку, в процесі вибору методів навчання. Викладач, готуючись до уроку, обдумує які можливості дає навчальний матеріал для засвоєння знань і розвитку мислення, і як на уроці вони можуть бути реалізовані. Наприклад, порівнюючи протилежні думки, викладач створює проблемну ситуацію. При цьому виникає позитивний мотиваційний фон, що заставляє учнів порівнювати, доводити, відстоювати свою позицію.

На даному етапі впровадження інформаційних технологій учні вміють управляти різними технічними засобами і тому, щоб зацікавити учня професією, надати йому знання викладач повинен мати у запасі моделі уроків, що активізують розумову, пізнавальну діяльність з кожної теми [127, с. 456].

Загальна структура моделі інтегративного навчання передбачає насамперед, варіантний та інваріантний її компоненти, особливо у професійній освіті, де варіації залежать переважно від профілю майбутньої професії учнів. Важливим аспектом дослідження проблеми дидактичної інтеграції є розробка різнорівневої моделі інтеграції знань [12, с. 272].

Суттю цієї моделі є перехід до проблемного структурування професійних знань (технологія приготування їжі з основами товаровознавства, устаткування підприємств харчування, гігієна та санітарія виробництва, організація виробництва та обслуговування) на засадах інтеграції, що дасть можливість значно менше виділяти навчального часу на вивчення теоретичних основ професії, а більше – на практичні заняття (рис. 1.3).

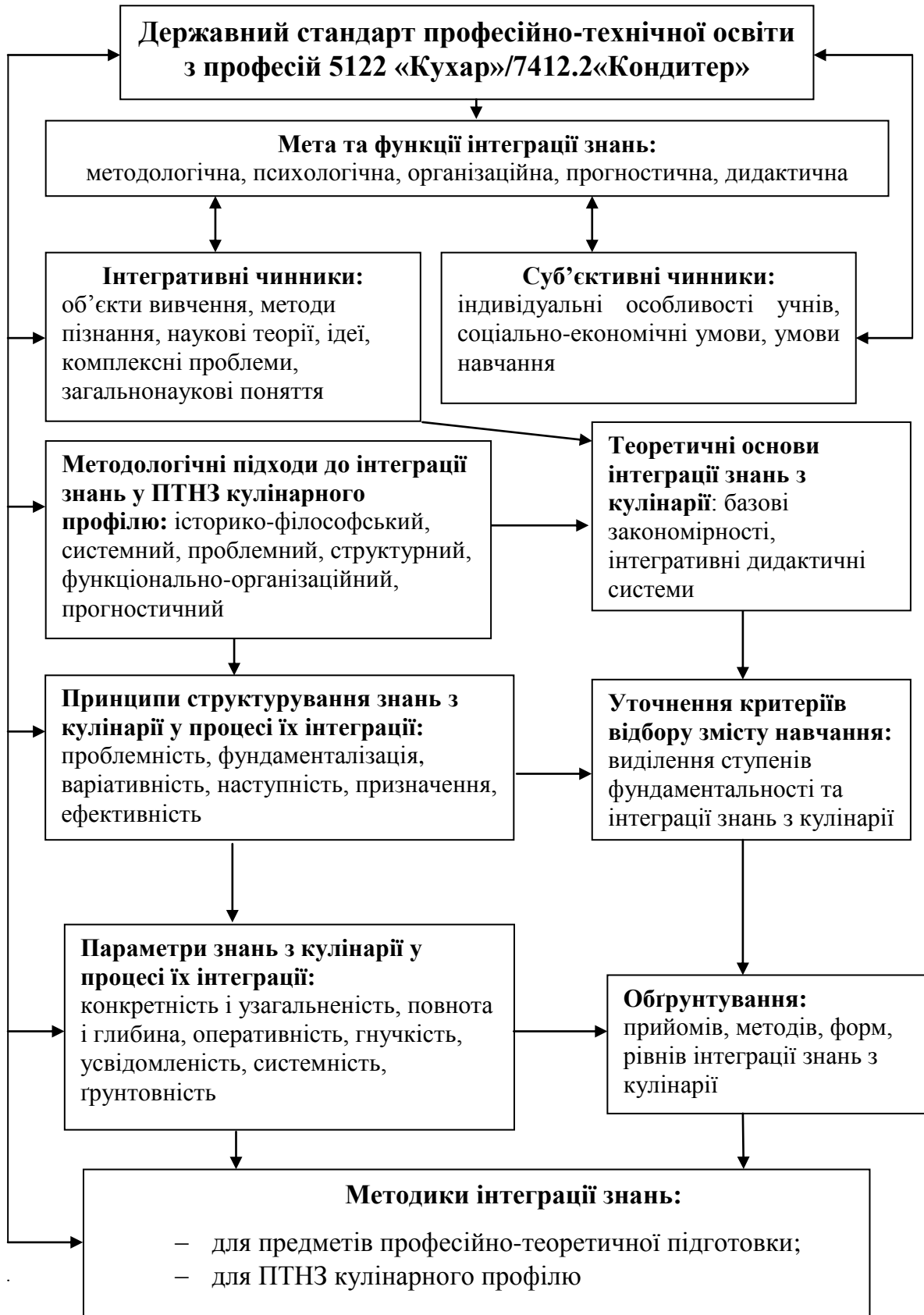


Рис. 1.3. Педагогічна модель інтеграції знань учнів ПТНЗ кулінарного профілю

При розробці моделі інтеграції знань з предметів професійно-теоретичної підготовки на основі змісту предметів «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Устаткування підприємств харчування», «Гігієна та санітарія виробництва», «Організація виробництва та обслуговування», проводився також аналіз як теоретичної, так і практичної підготовки учнів. При цьому передбачалося вирішення таких завдань:

- усунути повторення змісту навчального матеріалу;
- скоротити навчальний час на вивчення теоретичних основ професії «Кухар. Кондитер»;
- раціонально застосувати звільнений навчальний час для підвищення якості навчання учнів;
- збільшити об'єм навчальних годин для проведення практичного навчання;
- виділити навчальні години на розвиток професійно важливих особистісних якостей кваліфікованих робітників широкого профілю;
- підвищити якість і конкурентоздатність професійної освіти випускника.

Основна увага у побудові моделі інтеграції знань зосереджується не на наборі фактичного матеріалу, оскільки він орієнтовно вже визначений схемою та слугує сировиною, а не інтегруючим чинником, основна увага приділяється логічним зв'язкам між елементами інтегрованих знань і формуванню цілісної, несуперечливої дидактичної системи знань, умінь та навичок. Інтегровані знання формуються в декілька етапів, а другорядні та застарілі відомості постійно відсіюються [12, с. 274]. Вплив предметної структури наукового знання на вибір та співвідношення професійно-теоретичних предметів при інтегрованому підході до підготовки робітників кулінарного профілю є визначальним у процесі формування змісту освіти.

Розглянемо процес моделювання за методикою І. М. Козловської детальніше. Базовий предмет «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» уявимо як вертикальний стержень, що складається із декількох

циліндрів зі спільною віссю (цілями навчання), які умовно відображають різні рівні та зв'язки всередині самого базового предмету. Навколо цих циліндрів, з вершинами на їх спільній осі містяться конуси з різними кутами при вершині (предмети – «Устаткування підприємств харчування», «Гігієна та санітарія виробництва», «Організація виробництва та обслуговування») наповнені своїми елементами навчання. Для цих конусів існують власні суттєві взаємозв'язки (на поверхнях кожного конуса) та різнорівневі з циліндром – базою по горизонталі. У залежності від повноти викладу матеріалу або постійного його оновлення і наповнення «конуси можуть рухатися вздовж осі циліндрів, частково накладатися, змінювати кути на вершинах» [80, с. 205] (рис. 1.4).

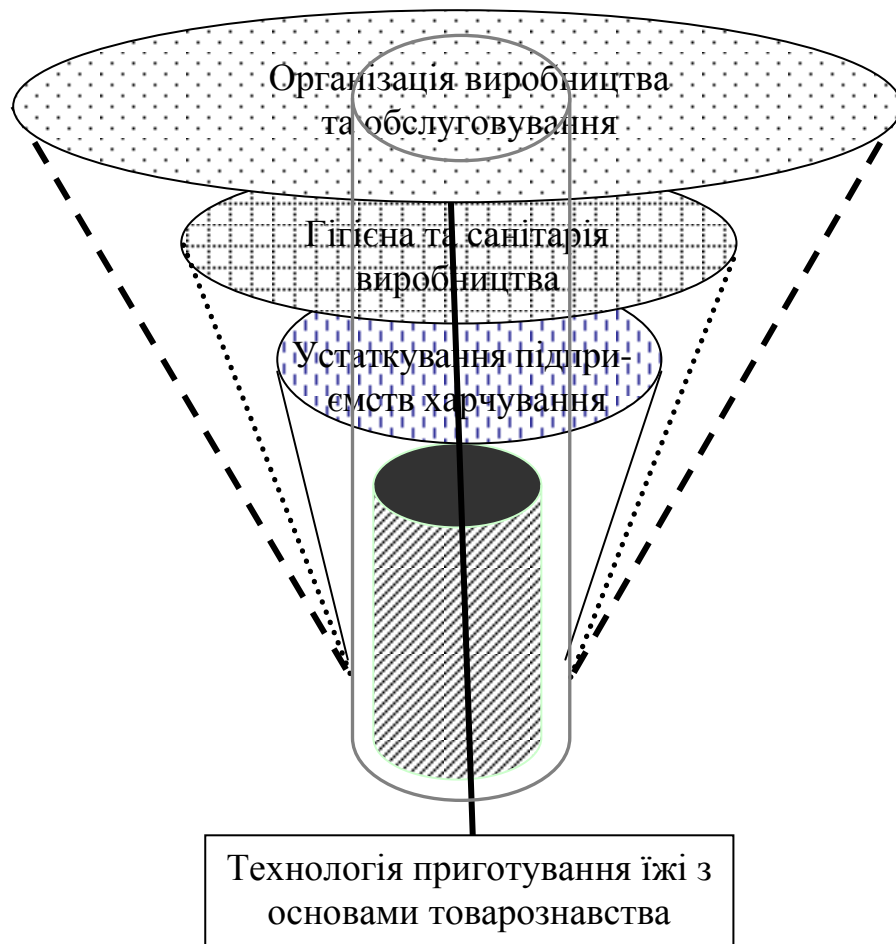


Рис. 1.4. Загальна схема інтеграції професійних знань

Дана схема передбачає різні рівні підготовки кваліфікованого робітника кулінарного профілю.

Під час проектування даної схеми на площину (Козловська І. М.) можна описати рівні міжпредметних зв'язків, коли базовий предмет «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» знаходиться у центрі, а навколо нього нарастають концентричні кола елементів знань із інтегрованих предметів (рис. 1.5):

- 0Н (нульове наближення) – описує внутрішньопредметні зв'язки, логічну структуру навчального предмету;
- 1Н – формує уявлення про технологію приготування їжі як складовий компонент харчової галузі;
- 2Н – стосується технології приготування їжі як обов'язкового чинника, що впливає на здоров'я людини;
- 3Н – забезпечує всебічний характер навчання про харчові продукти та їх властивості;
- 4Н – формує виробничий аспект навчання, формування професійних умінь та навичок кваліфікованого робітника.

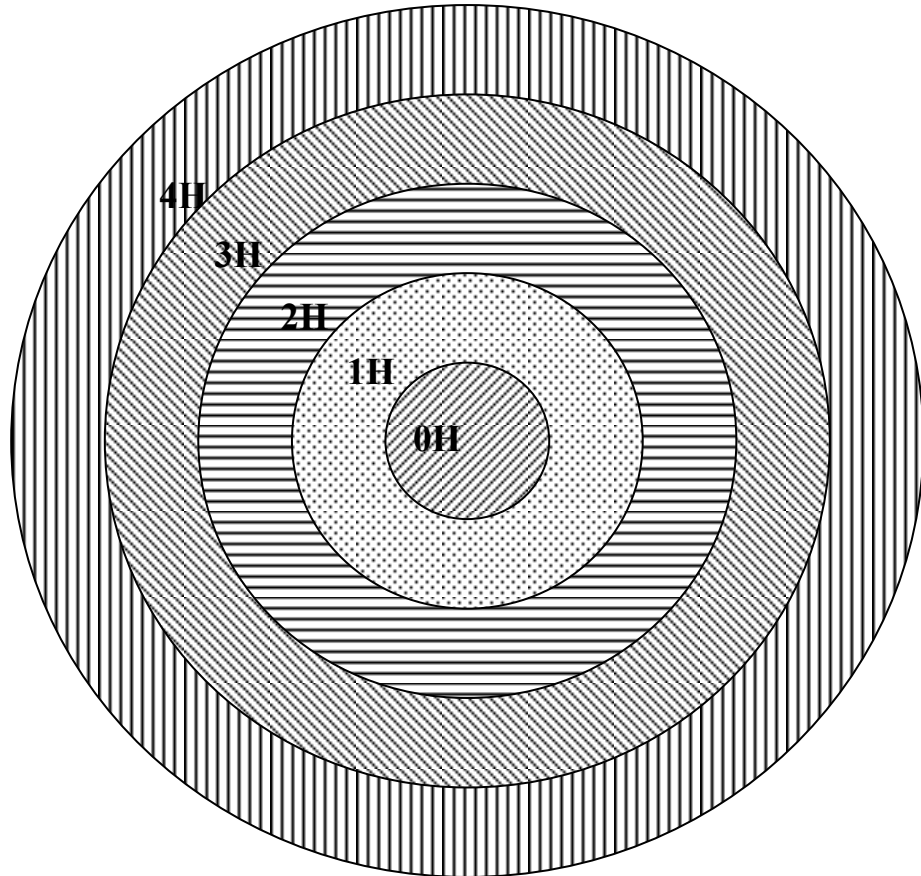


Рис. 1.5. Горизонтальна проекція інтегрованої схеми знань

Реалізація інтеграційного аспекту як засобу досягнення єдності навчального матеріалу передбачає бачення учнями аналогії у віддалених явищах і процесах, перенесення набутих знань, умінь та навичок у нові ситуації (навчальні у практично-фахові).

Інтегративний підхід до навчання є також одним із найефективніших засобів досягнення системності знань. Під час застосування системного підходу до навчання «необхідна певна реконструкція чи переструктурування змісту навчального матеріалу, тобто надання йому такої структури, яка б сприяла засвоєнню знань у цілісній системі» [42, с. 92].

З точки зору Р. М. Собка, інтегративний підхід сприяє більш об'єктивному відбору змісту навчального матеріалу для різних форм інтеграції знань, що дає можливість зберігати специфіку кожної з методик. Разом з тим, з'являються нові дидактичні можливості, які були відсутні при ізольованому вивченні навчальних предметів [96, с. 89].

Основні положення формування системних знань учнів повинні відповідати дидактичному принципів системності та систематичності знань (Ш. І. Ганелін, П. І. Груздів, Р. С. Гуревич, М. О. Данілов, Б. П. Єсіпов, Ю. А. Самарін та ін.).

У процесі формування змісту навчальних предметів основою розгортання навчального матеріалу є опора наступних знань на попередні [80, с. 108]. Під час аналізу навчальних програм з предметів професійно-теоретичної підготовки, нами було частково сформовано навчальний матеріал з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», що ґрунтується на знаннях з предметів «Устаткування підприємств харчування», «Гігієна та санітарія виробництва», «Організація виробництва та обслуговування», (рис. 1.6), та виділено наступні чинники для моделювання інтеграції знань у змісті навчального матеріалу:

– ступінь спорідненості понять у предметах професійно-теоретичної підготовки – використання механізму що передбачає виділення понять, явищ, процесів, які вивчаються у інтегрованих навчальних предметах;



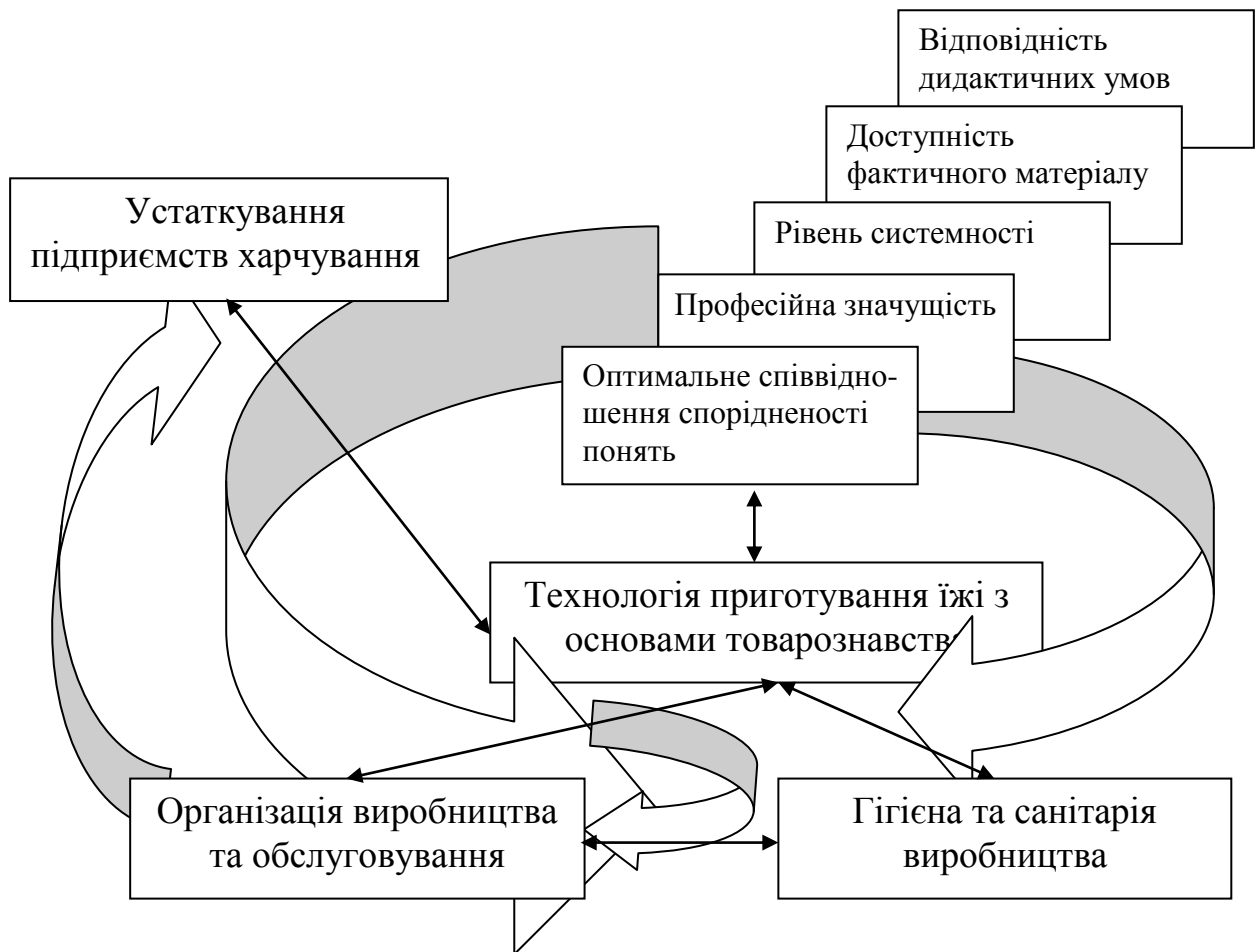


Рис 1.6. Аналіз навчального матеріалу з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»

–*оптимальне співвідношення між обсягами навчального матеріалу з предметів що інтегруються* – виділення обов’язкового мінімуму понять між якими визначаються об’єктивно існуючі зв’язки і які є органічною частиною теорії предметів професійно-теоретичної підготовки, встановлення кола фактів, які пояснює дана теорія і аналіз меж її застосування для правильного формування професійного мислення та знань;

–*професійна значущість навчального матеріалу з предметів, що інтегруються* – необхідність оцінки навчального матеріалу з точки зору його значущості для мотивації, що стимулює інтерес вивчення того чи іншого питання, практичного застосування понять, що вивчаються;

–*рівень системності вихідних понять* – є системність, тобто якість знань, які характеризують у свідомості учня наявність структурних зв'язків, адекватних зв'язкам між тотожними поняттями, процесами;

–*відповідність фактичного матеріалу тенденціям розвитку сучасної науки та виробництва* – принципівий відбір понять для підвищення наукового професійного рівня знань, які вивчаються, подальша їх дидактична адаптація до розвитку виробництва;

–*доступність навчального матеріалу* – зменшення обсягу і ступеню складності навчального матеріалу; розгляд об'єктів інтегрування з різних сторін та різних точок зору, що наближає навчальний матеріал та способи діяльності до пізнавального життя та життєвого досвіду учнів; викликає їх інтерес та активність у набутті професійних знань;

–*відповідність дидактичних умов наявній матеріально-технічній базі, перспективам її розвитку на виділеному проміжку часу засвоєння даного навчального матеріалу* – узгодженість: навчального часу та матеріально технічної бази з кількістю годин, виділених навчальним планом для даної професії; з виробничими приміщеннями та їх устаткуванням для проведення лабораторно-практичних робіт; з кабінетами та наявністю у них навчальної, методичної, професійної літератури, демонстраційного матеріалу та новітніх технічних засобів навчання.

Інтеграція у цьому випадку постає як взаємне відображення одних предметів іншими, а інтегративні процеси (рис. 1.6 – лінії-стрілки) можуть відбуватися як між окремими предметами, так і в їх середині (між різними поняттями, теоріями, явищами тощо). У першому варіанті йдеться мова про міжпредметну інтеграцію, а в другому – про внутрішньопредметну, але в обох випадках для здійснення інтеграційного процесу в науках, що взаємно відображаються, інтегруються, необхідний певний запас інформації. У зв'язку з цим інформацію можна уявити у вигляді процесу взаємовідображення їх різноманітності (рис. 1.6 – фігурні лінії), оскільки інтеграція припускає, що

кожен з предметів як складна динамічна система має певну різноманітність, остання відрізняється від різноманітності предмету і водночас тотожна їй.

Розв'язання проблем інтеграції знань вирішується в межах більш широких проблем дидактичної інтеграції та формування системи інтегрованого навчання у професійно-технічних навчальних закладах. Таким чином, система знань учнів у межах конкретного типу навчального закладу трактується як цілісна і систематизована сукупність наукових понять – у нашому дослідженні про раціональні способи технології приготування їжі, їхній вплив на якість готової продукції, причому увага зосереджується на одній з основних ознак наукового знання про те, що воно є «ієрархізованою системою суспільно значущих цінностей» [128, с. 13].

Отже, для ефективного впровадження моделі інтеграції знань з підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю необхідне вдосконалення форм і інноваційних методів інтеграції знань про харчові продукти та технологію приготування страв.

Найважливішою умовою побудови моделі інтеграційних знань є правильно організована компресія знання як постійне розширення сфери знань зі знаходження таких процедур, які робили б його оглядовим і зберігали б водночас попередні досягнення

Сама суть інтегративного, системного навчання полягає в тому, що зв'язки між знаннями вже існують, вони формують зміст освіти як її невід'ємні компоненти. Характеристики інтеграції є чисельними, однак доцільне їх логічне згортання на основі інтегрованого підходу.

## Висновки з розділу 1

З метою з'ясування доцільності і можливості інтегрованого підходу до підготовки робітників кулінарного профілю здійснено аналіз філософських, історико-методологічних і загальнопедагогічних аспектів дидактичної інтеграції та близьких до інтеграції понять, який показав об'єктивність та доцільність інтегративних тенденцій у науці впродовж усього її розвитку. Практично всі дидактичні поняття та процеси тісно пов'язані з інтеграцією.

Визначено, що інтеграційні процеси в ПТНЗ базуються на двох напрямках – інтеграція споріднених предметів (інтеграція знань на базі одного навчального предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» та наступна одночасна інтеграція необхідних тем, розділів, понять тощо з предметів професійно-теоретичної підготовки (інтегровані уроки, дні, лекції, лабораторно-практичні завдання, кваліфікаційні завдання тощо)) та інтеграція робітничих професій.

Проведений аналіз показав, що одним із напрямів вдосконалення підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю є впровадження в навчально-виховний процес педагогічної моделі, структура якої буде як варіативною так й інваріантною одночасно обом визначеним для учнів системам: у навчальній діяльності в процесі навчання у ПТНЗ та професійній діяльності. Побудова моделі інтеграції знань учнів ПТНЗ кулінарного профілю здійснювалася за такими етапами: *педагогічне моделювання; педагогічне проектування; педагогічне конструювання*. Суттю цієї моделі є перехід до проблемного структурування професійних знань (технологія приготування їжі з основами товарознавства, устаткування підприємств харчування, гігієна та санітарія виробництва, організація виробництва та обслуговування) на засадах інтеграції.

Основні наукові результати розділу опубліковано у працях [33; 72; 82; 103; 115].

## РОЗДІЛ 2

### ПЕДАГОГІЧНІ УМОВИ ПІДГОТОВКИ КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ КУЛІНАРНОГО ПРОФІЛЮ У ПТНЗ

#### **2.1. Впровадження інтегрованих форм та методів навчання у підготовку кваліфікованих робітників кулінарного профілю**

Процесуальний аспект інтеграції знань передбачає визначення методів і форм інтеграції та їхню специфіку у підготовці кваліфікованих робітників кулінарного профілю.

Метою сучасної освіти є розвиток здібностей, які необхідні особистості, а також суспільству, де вона проживає, включення її в соціально цілісну активність, забезпечення можливостей ефективності самоосвіти. Інноваційні технології в проведенні уроків знайшли широке застосування в розвитку освіти передових країн світу. В педагогічній практиці інновація означає – введення нових методів і форм навчання учнів.

Інноваційна спрямованість – це впровадження на уроках нових підходів до пояснення і закріплення матеріалу за допомогою застосування нових педагогічних технологій [104, с. 233].

У різноманітних формах і на різних рівнях інтегративні методи та форми не підривають предметної системи навчання, проте дають можливість значно розширити та варіювати його зміст. Розширений діапазон базових знань (відомих учням на даний момент, які вони можуть використовувати) і цільових знань (які необхідно ще вивчити, до яких необхідно готувати учнів), дозволяє ефективніше використовувати загальноприйняті методи та прийоми навчання, апробувати нові [117, с. 105].

Впровадження інтегративних форм та методів навчання в процесі інтегрованого підходу до підготовки робітників кулінарного профілю вимагають, насамперед, вдосконалення та перегляду технологій навчання.

Передовий досвід закордонних педагогів, багаточисельні публікації науковців (Ю. С. Арутюнов, А. А. Вербицький, Е. М. Мартузін та ін.) свідчать,

що імперативна педагогіка повинна бути замінена педагогікою співробітництва і розвитку. Така педагогіка кардинально змінює технологію навчання, коли навчальні заняття підтримуються способами, які активізують самостійну пізнавальну діяльність учня [129; 130; 131]. Активні методи навчання (дискусії, ділові ігри) формують професійні якості спеціаліста, є «полігоном», на якому учні можуть відпрацювати професійні навички, вміння в умовах, наближених до реальних. Глибокий аналіз помилок учнів, які проводять під час підведення підсумків, знижує їх повторення в реальній дійсності.

Сумісність і взаємодоповнення комплексу педагогічних технологій навчання і теорій навчання показано на рис. 2.1. Основні концептуальні положення теорії інтегрованого змісту освіти відображені в технологіях 1, 2, 3, 4, 5; концептуальні положення теорії будови людської діяльності і нормативно-виконавчого інструментаріях – у технологіях 2, 4, 6, 7, 8, ; основні теорії розвитку особистості – у технологіях 6, 7, 8.

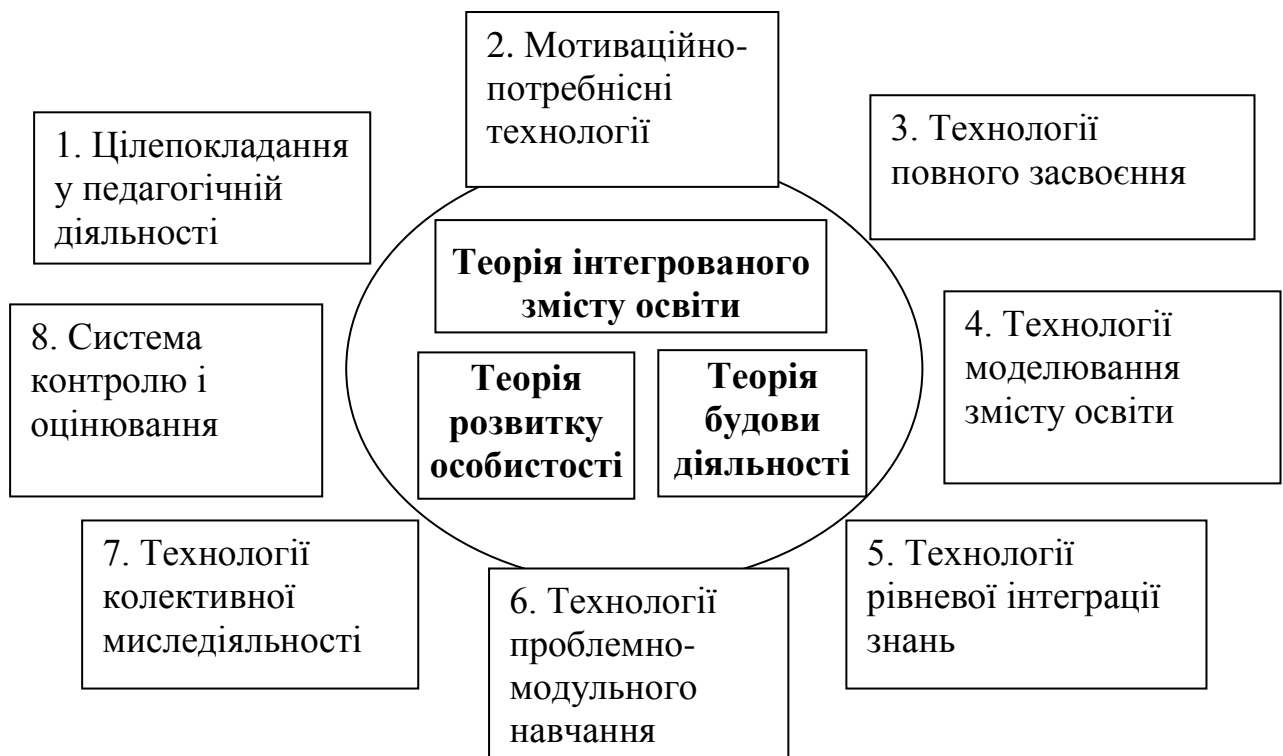


Рис. 2.1. Комплекс педагогічних технологій

При виборі педагогічних технологій для викладання предметів професійно-теоретичної підготовки необхідно враховувати ряд факторів

педагогічного процесу, а саме: потенційні можливості організаційної форми навчальної діяльності, з точки зору засвоєння за їхньої допомогою тих чи інших професійних умінь та навичок; функції навчальної інформації в педагогічному процесі (навчальна, контролююча, діагностуюча); цільове призначення навчальної інформації; можливості учнів (рівень методичної компетентності, технічне оснащення навчального процесу); часові можливості.

Методологічний фундамент сучасної освіти значно ширший, наявні інші теорії і концепції, на основі яких викладач-експериментатор може розробляти свою технологію або концепцію навчання. Разом з тим аналіз досліджень сучасних педагогічних технологій вказує на відсутність у них наукового обґрунтування технології навчання, що дозволяє реалізувати цілі викладання предметів професійно-теоретичної підготовки у ПТНЗ.

Цьому в більшій мірі сприяє вивчення предметів природничо-математичної та загально-технічної підготовки, які у ПТНЗ мають професійне спрямування. Наприклад, на уроках хімії учні дізнаються про хімічні елементи і їх вплив на організм людини, вплив кисню на процес окислення продуктів, перебіг хімічних реакцій і значення каталізаторів для зберігання продуктів і приготування готових страв (сіль, цукор, кислота, температурний режим); на уроках фізики – про вплив температурного режиму на збереження чи втрату властивостей продуктів усунення негативної дії температури на якість кінцевого продукту, значення радіоактивності та вплив її на організм людини тощо.

Інтеграцію знань треба здійснювати, на нашу думку, на стадії складання навчальних планів. Це дасть змогу модифікувати навчальний процес й уникнути дублювання навчальних матеріалів, а також вивільнити дефіцитний час для вивчення основного матеріалу навчального предмету.

Наприклад, навчальний план професійно-технічної освіти для підготовки (підвищення кваліфікації) робітників з професії 5122/7412.2 «Кухар. Кондитер» (додаток А) розроблено відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 17 серпня 2002 р. №1135 [132] та ст. 32 Закону України «Про професійно-

технічну освіту» (103/98-вр) [133, с. 5], типової базисної структури навчальних планів для підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічних закладах [134, с. 4; 135 с. 4] та методичних рекомендацій щодо розробки робочих навчальних планів підготовки кваліфікованих робітників у професійно-технічних закладах другого та третього атестаційних рівнів з урахуванням змісту державних стандартів професійно-технічної освіти (ДСПТО) 5122-НО.55.3-5-2007 «Кухар» [136], ДСПТО 7412.2-НО.55.3-5-2009 «Кондитер»[137].

Термін навчання за інтегрованою професією 5122/7412.2 «Кухар. Кондитер» на основі повної загальної середньої освіти складає 1 рік з одержанням робітничої професії.

В графіку навчального процесу відображено чергування практичного та теоретичного навчання. Це сприяє використанню попереджувального методу теоретичного навчання, а також реалізації міжпредметних, міжциклових технологічних зв'язків, етапності навчання, максимальному добовому та тижневому навантаженню з урахуванням організаційно-технічних умов.

Підготовка кваліфікованих робітників з професії 5122/7412.2 «Кухар. Кондитер» здійснюється в два етапи. Кожен етап забезпечує отримання робітничої професії відповідного рівня кваліфікації і завершується поетапною атестацією (кваліфікаційна пробна робота, залік), а при повному завершенні навчання – державною кваліфікаційною атестацією (кваліфікаційна пробна робота, захист письмово-екзаменаційної роботи, дипломної чи творчої роботи, що його замінює).

У процесі дослідження нами здійснено аналіз змісту предметів професійно-теоретичної підготовки: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Устаткування підприємств харчування», «Гігієна та санітарія виробництва», «Організація виробництва та обслуговування», які є основою навчання майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю та виділено теми між якими можуть бути встановлені інтегративні зв'язки (табл.2.1).



**Аналіз змісту предметів професійно-теоретичної підготовки з професії «Кухар. Кондитер»**

<b>Технологія приготування їжі з основами товарознавства</b>	<b>Устаткування підприємств харчування</b>	<b>Гігієна та санітарія виробництва</b>	<b>Організація виробництва та обслуговування</b>	<b>Форми інтеграції</b>
Овочі, гриби: обробка, продукти їх переробки	Машини та механізми для обробки овочів	Санітарні гігієнічні вимоги до механічної обробки овочів, грибів	Організація роботи овочевого цеху	Інтеграційна екскурсія на базове підприємство
Риба: обробка, технологія приготування напівфабрикатів	Машини та механізми для обробки риби	Санітарні гігієнічні вимоги до механічної обробки риби	Організація роботи рибного цеху	Інтеграційний урок; Лабораторна робота
М'ясо, птиця, дичина, субпродукти: обробка, технологія приготування напівфабрикатів	Машини та механізми для обробки м'яса	Санітарні гігієнічні вимоги до механічної обробки м'яса, м'ясних субпродуктів	Організація роботи м'ясного цеху	Інтеграційний урок; Лабораторна робота
Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього	Машини для замісу тіста та збивання продуктів	Гігієнічні вимоги до реалізації готової продукції	Організація робочого місця, підбір устаткування для приготування виробів з прісного тіста	Інтеграційний день

Виходячи із вищезгаданих чинників моделювання інтеграції знань у ПТНЗ кулінарного профілю в процесі побудови змісту інтегрованого курсу [96, с. 97] на основі предметів професійно-теоретичної підготовки, ми користувались такими положеннями:

- дієвість, наступність, ґрунтовність, доступність, системність знань учнів;
- формування світогляду учнів, вироблення загальних поглядів на науково-технічний прогрес у сучасному виробництві;
- принципова узгодженість концептуальних підходів до навчальних предметів, що інтегруються, достатній ступінь спорідненості понять;
- цілісність, логічна завершеність та послідовність навчального матеріалу при інтеграції предметів професійно-теоретичної підготовки;
- у основі курсу лежить система фундаментальних понять, яка формує базову систему понять з професійних предметів;
- інтегрований курс повинен забезпечити формування комплексу знань, на основі перетворення сировини у готову продукцію, розуміння ведення технологічного процесу з дотриманням вимог санітарії та гігієни, як особистої так і виробничої, підвищити інтерес учнів до професійної діяльності у цілому;
- інтегрований курс передбачає органічне включення інтегрованих знань у систему вже здобутих знань учнів, підвищуючи загальний рівень їх системності.

Важливою передумовою інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю є принцип наступності у навчально-виховному процесі окремих тем, розділів, який забезпечує логіку формування основних понять. Його порушення зумовлює значні труднощі у роботі викладачів та низьку якість знань, умінь та навичок учнів.

При розробці інтегрованих курсів вважаємо за доцільне брати за основу аксіоматичний підхід до проектування педагогічних технологій, запропонований В. М. Монарховим, при цьому виконання аксіом призводить до

«цивілізованого, коректного, методологічно підготовленого і обґрунтованого» проектування і впровадження педагогічних технологій [73, с. 31].

У наведених прикладах доцільно застосовувати основні засоби здійснення інтегрованих зв'язків природничо-математичної, загально-технічної та професійно-теоретичної підготовок, а саме:

- використання знань з професійно-теоретичних предметів при вивченні нового матеріалу;
- розкриття наукових основ технологічних процесів кулінарної справи побудованих на математичних, фізико-хімічних розрахунках;
- розв'язання задач розрахункового і експериментального характеру з професійним змістом на уроках математики, фізики, хімії і навпаки на уроках з професійно-теоретичних предметів;
- проведення практичних і залікових робіт на уроках фізики, хімії, математики з використанням відомостей і потрібних розрахунків із предметів професійно-теоретичної підготовки;
- організація позакласної роботи учнів (конкурси, олімпіади, конференції) з використанням знань за професією;
- підготовка учнями рефератів чи повідомлень на тему, які вимагають знань з вивчення розділів предметів професійно-теоретичної підготовки і математики, фізики, хімії.

Ефективність форм і методів навчання визначається можливістю досягнення за їхньою допомогою цілей навчання, а також витратами часу і зусиль на це, як викладачами так і учнями.

Серед різноманітних інтегрованих форм навчання, які досліджувалися, виходячи зі специфіки викладання предметів професійно-теоретичної підготовки, нами було виділено *інтегративні дні, інтегровані уроки, інтегровані курси* тощо.

Для демонстрації взаємозв'язку між навчальними предметами доцільно проводити інтегративні дні. За визначенням В. Р. Ільченко, інтегративні дні – це навчально-виховні заходи, призначені для інтеграції змісту знань з різних

предметів на основі поняття чи групи понять, що є важливою віхою у навчальному процесі [138, с. 10].

Під час цих занять відбувається інтеграція знань учнів з декількох предметів, з метою одержання цілісності знань. Суть таких занять: в один день проводять уроки з різних предметів на одну або споріднену теми [139, с. 38]. Інтегративні дні доцільно проводити з професійно значущих розділів, тем, використовуючи при цьому різні форми навчання: традиційні, бінарні, інтегровані уроки, лабораторні та практичні роботи, лекції, семінари, конференції, екскурсії тощо.

Тематика інтегративних днів у професійно-технічних закладах визначається на підставі аналізу навчальних програм кулінарного профілю. Викладачі при цьому виявляють ті поняття, що відіграють важливу роль в узагальненні знань і формуються на певному етапі навчання.

Метою інтегративних днів є показ учням взаємозв'язку навчальних предметів, їхньої взаємодії та можливість практичного застосування здобутих знань. Пропонуємо деякі варіанти інтегративних днів у професійно-технічних закладах освіти кулінарного профілю.

*1. Інтегративний день на тему «Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства».*

Форми проведення занять: бінарний урок, лабораторна робота, екскурсія.

Структура занять:

1) бінарний урок з предметів «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» та «Гігієна та санітарія виробництва» на тему «Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів»;

2) бінарний урок з предметів «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» та «Організація виробництва та обслуговування» на тему «Організація приймання продуктів»;

3) лабораторна робота з предметів «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» та «Устаткування підприємств харчування» на тему «Технологія приготування страв з овочів»; екскурсія на базове харчове

підприємство на тему «Загальні вимоги до виробничих приміщень та організації робочого місця».

Структура інтегративного дня може включати такі блоки: теоретичний, лабораторно-практичний, підсумковий, блок контролю, позаурочний. Організація такої форми занять вимагає дотримання принципу наступності навчання, виділення необхідного навчального часу, проведення підготовки викладачів та майстрів виробничого навчання.

Інтегрованим уроком ми вважаємо специфічну форму навчального заняття, яке іноді проводиться спільно з викладачами предметів, що інтегруються, або одним викладачем, який проводить їх різними формами і методами. На уроках такого типу учні набувають ґрунтовних знань про складні об'єкти, використовуючи інформацію з різних навчальних предметів.

Аналіз виробничих ситуацій, розв'язання ситуаційних задач, ділові і рольові ігри, проблемні семінари завжди ставлять учнів в умови, коли необхідно опиратися на всю систему знань і діяти не за жорстким алгоритмом, а в кожному конкретному випадку мати власний інтегрований підхід до вирішення проблеми.

Наприклад, інтегрований урок ділової гри «Кухар», який призначений для індивідуальної перевірки знань учнів методом вибору вірної відповіді. Для цього виготовляються спеціальні картки-завдання, до яких додається чистий лист паперу, де записується вірна відповідь. Для оцінювання знань збираються контрольні листи, які перевіряються. За кількістю правильних відповідей учні одержують визначену кількість балів. Дану гру застосовують як при опитуванні, так і під час закріплення матеріалу.

Тривалість інтегрованого уроку залежить від обсягу навчального матеріалу і, як правило не перевищує двох академічних годин (теоретичний), чотирьох (практичний). Ми вважаємо за доцільне виділити *інтегровані уроки засвоєння знань* (додаток Б.1); *інтегровані уроки розв'язування задач* (на базі уроку закріплення та формування умінь з тем: «Технологія приготування страв з овочів», «Крупи: види, асортимент, харчова цінність, вимоги до якості,

механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання» та ін. [140]; *інтегровані лабораторні роботи* (додаток Б.2); *інтегровані семінарські заняття, бесіди* (додаток Б.3), *конференції*; *інтегровані уроки ділової гри* (додаток Б.4); *інтегровані екскурсії, інтегровані уроки комплексних завдань* (на базі уроку контролю та перевірки знань) (додаток В) тощо.

Професійна підготовка конкурентоспроможного кваліфікованого робітника на перенасиченому ринку праці значною мірою залежить від професійної і педагогічної майстерності викладача, майстра виробничого навчання. Велика роль у вдосконаленні підготовки кваліфікованого робітника належить такій формі інтеграції знань як узагальнюючі лекції.

Лекційний процес як форма безпосереднього контакту з учнями може мати пасивний або активний характер. Ці лекції бажано проводити при завершенні значних за розміром розділів з предмету «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства», наприклад теми: «Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього».

«Устаткування підприємств харчування»: Машини для замісу тіста та збивання продуктів.

«Гігієна та санітарія виробництва»: Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів.

«Організація виробництва та обслуговування»: Структура кондитерського цеху та загальні вимоги до виробничих цехів та організації робочих місць.

Під час проведення інтегрованих лабораторних занять з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» доцільно утворити єдину систему. Наприклад, на практичних заняттях за темами «Овочі, гриби: обробка, продукти їх переробки», «Риба: обробка, технологія приготування напівфабрикатів», «М'ясо, птиця, дичина, субпродукти: обробка, технологія приготування напівфабрикатів» викладачі можуть розглядати такі теми:

«Устаткування підприємств харчування»: Машини та механізми для обробки овочів. Машини та механізми для обробки м'яса та риби.

«Гігієна та санітарія виробництва»: Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів.

«Організація виробництва та обслуговування»: Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства.

При цьому застосовуються різні за формою варіанти закріплення і розширення теоретичних знань учнів, наприклад, аналіз виробничих ситуацій, створення проблемних ситуацій, побудова технологічних схем, мозковий штурм та інші.

Для того, щоб сформувати таку особистість, необхідний новий підхід до навчально-виробничого та виховного процесу. Серед різноманітних форм інтеграції знань учнів доцільно виділити також семінарські заняття та конференції, що дають змогу здійснити теоретичні узагальнення значних за обсягом порцій навчального матеріалу, формують світогляд учнів.

Семінари доцільно проводити 2-3 рази на рік, виділяючи на них по 1-2 уроки (за розкладом). Найбільш популярною формою є доповіді та їх обговорення, дискусії. Під час інтеграції знань з приготування їжі доцільно провести такі семінарські заняття:

*Тема семінару: кухні народів світу.*

«Технологія приготування їжі з основами товарознавства»: М'ясні субпродукти: види, харчова цінність, класифікація, коротка характеристика, механічна кулінарна обробка.

«Устаткування підприємств харчування»: Загальна характеристика машин та механізмів для обробки м'яса.

«Гігієна та санітарія виробництва»: Санітарні гігієнічні вимоги до механічної обробки харчових продуктів (м'яса, м'ясних субпродуктів).

«Організація виробництва та обслуговування»: Організація роботи м'ясного цеху.

*Тема семінару: Технологія приготування напівфабрикатів для оздоблювання тістечок і тортів.*

«Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»: Замішування та утворення тіста. Характеристика способів замісу тіста.

«Устаткування підприємств харчування»: Універсальні кухонні машини для роботи в кондитерських цехах.

«Гігієна та санітарія виробництва»: Умови, терміни зберігання особливо швидкопсувних продуктів

«Організація виробництва та обслуговування»: Відділення для замісу та розробки тіста.

Конференції є давно відомою формою проведення занять, вони стосуються переважно позакласної роботи. Але можна використати ефективно спарені уроки для проведення конференції, зокрема, такі:

*Тема конференції:* Значення сировини в кондитерському виробництві.

«Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства»: Підготовка сировини до кондитерського виробництва.

«Устаткування підприємств харчування»: Машини та механізми для підготовки сировини.

«Гігієна та санітарія виробництва»: Вимоги до складських приміщень для зберігання харчових продуктів. Вимоги до прийому харчових продуктів.

«Організація виробництва та обслуговування»: Склад приміщень кондитерського цеху та вимоги до них. Комора добового зберігання продуктів, її устаткування, інвентар.

Наголосимо й на важливості інтеграції знань під час проведення екскурсій. Їх тематика може бути різною:

- знайомство з тематичними експозиціями, виставками-ярмарками;
- знайомство з матеріальною культурою українців, зокрема побутом, їжею, посудом в умовах експозицій краєзнавчого музею;
- ознайомлення з асортиментом страв, особливостями їх приготування та споживання в умовах підприємств ресторанного харчування тощо [28, с. 99].



Завдання викладачів і майстрів виробничого навчання – забезпечити професійну самореалізацію особистості, сформувати її кваліфікаційний рівень, створити соціально-активного, морально та фізично здорового національного виробника, який має посідати важливе місце в технічному та технологічному оновленні виробництва.

Під час проведення інтегрованих уроків з виконання контрольних комплексних завдань (ККЗ) вибір учнями способу навчальної діяльності повинен бути введений у самий зміст завдань (див. додаток В). Під час такого підходу до навчання у центрі уваги знаходиться учень, який проявляє себе як особистість зі своєю унікальністю, а не «середній» учень. У цьому курсі під час виконання ККЗ учні мають можливість вибрати один із запропонованих викладачем варіантів практичної роботи, наприклад, «Організація робочого місця, характеристика сировини, дотримання правил гігієни і санітарії при приготуванні борщу «Українського»; «Організація робочого місця, характеристика сировини, дотримання правил гігієни і санітарії при приготуванні «Салату м'ясного»; «Організація робочого місця, характеристика сировини, дотримання правил гігієни і санітарії при приготуванні «Омлету фаршированого овочами». Таким чином змінюється вектор руху: не від дії викладача до учня, а від самого учня, який вибірково відноситься до форм засвоєння програмного матеріалу.

Таким чином, ідея інтеграції стала останнім часом предметом інтенсивних теоретичних і практичних досліджень у зв'язку з процесами диференціації в навчанні. Інтеграція дає можливість, з одного боку, показати учням «світ у цілому», подолавши дисциплінарну роз'єднаність наукових знання, а з іншого – вивільняється навчальний час, який можна використовувати для повноцінного здійснення профільної диференціації в навчанні. З практичної точки зору, інтеграція припускає посилення міжпредметних зв'язків, зниження перевантажень учнів, розширення сфери одержуваної інформації учнями, підкріплення мотивації навчання.

Отже, інтеграція – це природний взаємозв'язок наук, навчальних дисциплін, розділів, тем різних навчальних предметів на основі провідної ідеї та провідних положень з глибоким, послідовним і багатогранним розкриттям процесів і явищ, що досліджуються. При розробці системи інтегрованих уроків викладачу необхідно визначити їх мету, переглянути зміст матеріалу, вибрати методи, засоби і форми організації навчання, адекватні до поставленої мети, спрогнозувати результат.

## **2.2. Застосування інноваційних методів інтеграції знань учнів про харчові продукти і технологію приготування страв**

Для пояснення матеріалу при вивченні предметів професійно-теоретичної підготовки можна застосувати фактично всі наявні форми та методи, але з різною частотою. Основними є – метод дедуктивного виведення і методи інформаційного та проблемного викладу матеріалу.

Навчально-розвивальна діяльність під час інструктажів (вступного, поточного, заключного), відтворює найрізноманітніші прийоми та засоби, які входять до системи творчих пошукових методів навчання. Викладачі предметів професійно-теоретичної підготовки та майстер виробничого навчання можуть задавати питання, завдання, які активізують процеси розвитку дивергентного мислення [141, с. 48].

Розробляючи перелік інтегрованих питань та завдань, ми дотримуватись таких загальних рекомендацій:

1) доцільно уникати прямих негативних оцінок тих ідей, які висловив учень, слід демонструвати підтримку всіх ідей;

2) усі заняття оснащені найрізноманітнішими дидактично-методичними матеріалами, щоб стимулювати допитливість, формувати вміння учнів користуватися ними;

3) заохочення учнів до пошуку найбільш ефективних варіантів відповідей, практичних дій, оригінального та неповторного мислення;

4) постановка різноманітних практичних задач, зокрема таких, що розвивають інтуїцію учня – для кухаря та кондитера це важливо, він повинен бути гарним «смаковиком»;

5) стимулюють зв'язок виробничих і теоретичних знань, різні міжпредметні зв'язки, професійну спрямованість;

6) кожне запитання викладача стимулює зворотне запитання в учня, чим більше учні задають запитань, тим вища цінність роботи, яку вони виконують;

7) викладач демонструє учням здатність до дивергентного мислення, його оригінальність проявляється в усьому: манері розмовляти, особистих речах, одязі, оформленні навчальної кімнати, в спілкуванні з колегами тощо;

8) у викладача є змога розвивати дивергентне мислення на кожному кроці, коли поряд є учні;

9) найбільш придатними виразами, що спонукають учня включитися в пошук можливих варіантів відповіді можуть бути такі: «Хто наведе більше прикладів?», «Чи є інші варіанти прикладів?», «Назвіть інші методи ...» тощо;

Учні повинні вміти зробити аналіз, надати рецензію виконаній роботі. Це важливо, наприклад, при оцінюванні якості приготовленої страви під час виконання лабораторно-практичних завдань. Важливо стимулювати відповіді учнів. Серед учнів є посередні, такі, що відстають, лінуються, є обдаровані. Тому в роботі з ними часто використовують нетрадиційну методіку – елементи методу проектів.

При такому методі особисто для обдарованих учнів, весь навчальний матеріал умовно поділяється на блоки, надається консультація, приймається залік або проводиться тестування; після завершення вивчення теми учень проходить атестацію (цей метод можна застосувати при роботі з тимчасово хворими учнями). У обдарованих дітей слід розвивати не лише самостійність, а почуття єдності з групою, училищем. Перелік питань, завдань для обдарованих дітей розраховані значною мірою на творчий рівень, трансформацією мислення (додаток Д.1).

Приклад розробки урочного навчального проекту наведено у додатку Д.2.

В основу методу проектів покладена ідея, що відображає сутність поняття «проект», його прагматичну спрямованість на результат, який одержано у вирішенні тієї чи іншої проблеми. Головним є те, що цей результат можна побачити, осмислити, застосовувати в реальній практичній діяльності [142, с. 65].

Проектна організація навчального процесу в ПТНЗ дозволяє:

- забезпечити вміння самостійно здобувати знання і застосовувати їх на практиці;

- розвивати кожного учня як творчу особистість, здатну до практичної роботи;

- залучати кожного учня до активного пізнавального процесу;

- підвищити мотивацію до вивчення майбутньої професії, до спільної роботи в групі, співпраці, вияву комунікативних умінь;

- грамотно працювати з інформацією, забезпечуючи вільний доступ до неї в училищі, а також у наукових, культурних, інформаційних центрах усього світу [143, с. 122].

Необхідно звернути увагу на те, що для вирішення проблеми, яка покладена в основу проекту, учні мають оволодіти певними інтелектуальними, творчими та комунікативними вміннями. Тому для грамотного використання методу проектів потрібна значна підготовка, яка здійснюється в цілісній системі навчання у ПТНЗ.

Практика показує, що метод проектів має чимало переваг перед традиційними методами навчання. Зрозуміло, що викладачам не просто перебудуватися, звикнути до думки, що урок зовсім не обов'язково усна передача інформації від одного джерела – викладача, що інтерактивні мультимедійні продукти дадуть ту саму інформацію набагато швидше й ефективніше. Вони відкривають нові можливості для самостійної навчальної роботи [142; 143; 144].

Виконання і результати проектів є сильним мотиваційним чинником. Як прийом навчання він задовольняє потребу учнів у вивченні нового матеріалу, підтримує інтерес. Прихильники цієї методики дотримуються думки, що всі зусилля виправдовуються, тому що при цьому вирішується низка важливих завдань:

– *практична діяльність*: учні не лише здобувають знання, вміння та навички, а навчаються застосовувати їх на практиці;

– *творча робота*: учні самостійно здобувають інформацію з додаткових джерел;

– *реалізація різних форм організації навчальної діяльності*, у процесі якої викладач – консультант і партнер, порадник, помічник;

– *зацікавленість учня*: все в навчанні орієнтовано на дитину, її життєвий досвід, інтереси, здібності;

– *відповідальність учня перед групою*: кожний, працюючи індивідуально, має представити групі результат своєї діяльності [145, с. 68].

Основною формою навчання в проектній діяльності є групова взаємодія. Функції учнів у групі можуть змінюватися так само, як і склад груп, але важливо, щоб здійснювалася взаємодія, взаємодопомога.

Склад групи визначається за такими принципами: рівень навчання, комунікабельність, ініціативність, працездатність, інтереси. Група вибирає одне завдання, але в процесі його виконання відбувається розподіл ролей. Кожний учень одержує самостійну ділянку роботи в проекті. В процесі виконання проекту учні доходять до висновку, що від успіху кожного залежить успіх усього проекту, тому кожний учасник активно включається в пошук нової інформації, у «здобуття» знань, що є стимулом до активного засвоєння знань.

Оволодіваючи культурою виконання проектних завдань, учні навчаються творчо мислити, самостійно планувати свої дії, прогнозувати можливі варіанти рішень, реалізовувати засвоєні ними засоби і методи роботи у майбутній професійній діяльності. Працюючи над проектом, вони навчаються працювати в «команді».

У процесі використання методу проектів змінюється роль викладача. Він виступає в ролі консультанта, помічника, спостерігача, джерела інформації, координатора. Головне завдання викладача – передача способів роботи, а не конкретних знань, акцент робиться не на викладанні, а на навчанні (девiз проектноi методики). Недарма у Нiмеччинi девiзом у прихильникiв проектноi методики служать слова Конфуцiя: *Erzähle mir, und ich vergesse! Zeige mir und ich verstehe! La mir machen, und ich lerne* (Confuzius) – Розкажіть мені, і я забуду! Покажи мені, і я зрозумію! Змусьте мене що-небудь зробити, і я вивчу! [146].

Отже, на всiх етапах викладач має iнiцiювати самостiйну пошукову, творчу дiяльнiсть учнiв, спрямовуючи їх на визначення проблеми та пошук шляхiв її вирiшення.

Важливо пiдкреслити, що метод проектiв активiзує всi сторони особистостi майбутнього квалiфiкованого робiтника: iнтелектуальну сферу, типологiчні особливостi та риси характеру: цiлеспрямованiсть, наполегливiсть, допитливiсть, працьовитiсть, комунiкативнi умiння, почуття, емоцiї.

Проект – самостiйна творча робота учнiв. Проект – це групова або iндивiдуальна творча робота учнiв. Захист проекту – урок-презентацiя проходить як узагальнюючий заключний етап iз конкретної теми. Розглянемо для прикладу навчальний проект на тему «Здорове харчування – яке воно має бути», над яким працювали учнi, що навчаються за професiєю «Кухар, кондитер» Вiнницького мiжрегіонального вищого професiйного училища.

Планування роботи необхідно починати з вiдбору матерiалу. З метою органiзацiї проектноi роботи вiдбираємо тiльки той матерiал, який передбачає вирiшення проблеми, що має практичну, теоретичну та пiзнавальну значимiсть. Роботу над проектом необхідно здiйснювати поетапно. На кожному етапi вирiшуються певнi завдання, планується дiяльнiсть учнiв i викладача.

Послiдовнiсть виконання проекту здiйснюється за такими етапами: задачi, дiяльнiсть учнiв, дiяльнiсть викладача.

Етапи:

### I. Підготовчий

1. Цілепокладання.
2. Планування. На цьому етапі здійснюється визначення теми, виявлення проблеми, вибір груп.
3. Аналіз проблеми, висунання гіпотез та їх обґрунтування. Уточнення інформації. Обговорення. Виявлення проблеми.
4. Висунання гіпотези. Формування завдань. Мотивація учнів. Пояснення цілей. Допомога та спостереження.

### II. Організаційний.

1. Вибір методів перевірки прийнятих гіпотез.
2. Виконання, обговорення методів перевірки висунутих гіпотез, джерел інформації.
3. Пошук інформації, що підтверджує або спростовує гіпотезу. Виконання проекту. Обговорення і вибір оптимального варіанту. Визначення джерела інформації
4. Робота з інформацією. Проведення дослідження. Оформлення проекту. Викладач спостерігає, консультує, радить, спрямовує процес роботи.

### III. Заключний.

1. Захист проекту, презентація результатів проектування.
- Оцінка результатів, захист проекту, участь у колективній оцінці результатів діяльності, колективний аналіз та оцінка результатів проектування [143, с. 134].

На підготовчому етапі здійснюється постановка мети, завдань і планування проекту.

Спочатку планують проект у межах певної теми, пропонуючи учням свої ідеї, у вигляді проблеми. Наприклад, змістові питання проекту «Здорове харчування – яке воно має бути» [147, с. 74]:

1. Який вміст шкідливих речовин в продуктах харчування?
2. Як впливають шкідливі речовини на організм людини?

3. Які граничні допустимі концентрації харчових добавок у продуктах?
4. Яке харчування вважається здоровим?

Учні обговорюють ці проблеми, висувають свої гіпотези (пропозиції). Формуються групи і розподіляються завдання в групах.

Розподіл завдань між членами групи здійснюється таким чином: одному учню, наприклад, доручається збирання фактичного матеріалу з теми, а іншому – провести анкетування в групі й опрацювати дані; учням з невисоким рівнем підготовки скласти план, намалювати або зробити фотографії та супроводити їх короткою інформацією відповідною мовою.

Під час організаційного етапу здійснюється виконання проекту: учні працюють з інформацією: збирають матеріал з додаткових джерел, досліджують, вибирають необхідний; тобто здійснюють пошукову діяльність і творчо оформляють свою проектну роботу. Поряд з роботою з формування практичних умінь учнів у межах обговорюваної проблематики необхідно навчити їх стратегії і тактиці групового спілкування, тобто комунікативним умінням, навичкам, котрі навчили їх висловлюватися логічно, зв'язано, продуктивно.

Заключний етап включає в себе захист і обговорення проектів. Кожна група захищає свій проект за раніше обговореним планом. Наприклад, у формі телепередачі, конференції, презентації тощо.

Підведення підсумків – дуже важливий етап, на якому учні висловлюють свою думку про захист (що вдалося, що не вийшло, чому?), обирають найбільш цікавий проект, аргументуючи свою думку. Оцінка проектної роботи – нелегка справа. Оцінка виставляється за проект у цілому, багатоплановість його характеру, рівень виявленої творчості, чіткості презентації.

Наприклад, оцінювання проекту «Здорове харчування – яке воно має бути» проводилося за наступними правилами:



***Навчальні цілі та очікувані результати навчання:******Презентація:***

В презентації необхідно представити опис проекту на тему: «Здорове харчування» та довести положення: ми не зможемо жити повноцінно, якщо не будемо харчуватись екологічно чистими продуктами.

Робота виконується за планом досліджень:

1. Аналіз продуктів харчування.
2. Опитування на тему «Екологічні проблеми Вашого регіону».
3. Запропонувати варіанти розв'язання проблеми.

Також повинні бути зроблені висновки, певні пропозиції та рекомендації.

В презентації учні повинні навчитися знаходити інформацію, систематизувати її, оформляти у вигляді презентації та представити її іншим.

***Публікація:***

В публікації висувається суспільна думка про екологічну проблему, як результат опитування. Також необхідно представити огляд або хроніку місцевих випадків харчових отруєнь. Взяти інтерв'ю у людей, які пов'язані з санітарно-епідеміологічною службою у місці.

Публікація повинна бути доповнена учнівськими малюнками, діаграмами або графіками зростання забруднення, тематичними головоломками та розважальною рубрикою.

***ВЕБ-сайт:***

ВЕБ-сайт необхідно створити, як запрошення до співпраці всіх, кому не байдужа екологічна ситуація на планеті. При цьому необхідно надати можливість людям дискутувати про проблему безпеки харчових продуктів; аналізувати одержані результати та робити свої висновки; шукати вихід із становища, яке склалося, запропонувати шляхи вирішення проблеми здорового харчування.

Залежно від теми обраного проекту учні працюють в групах (2-4 чол.) або індивідуально. В процесі роботи учні часто змінюють тему, вносять свої пропозиції щодо питань, які їх більше цікавлять. Результати своєї праці вони

мають творчо оформити: написати твір, статтю, рекламу, зібрати й опрацювати статистичні дані, спроектувати альбом, колаж, газету, книгу тощо, а в підсумку – організувати виставку та представити свою проектну роботу.

Отже, під час спільної роботи в проекті можна спостерігати зацікавленість навіть у слабких учнів, бажання висловитися з тем, які цікавлять, красиво і оригінально оформити свою творчу роботу, більш захоплююче провести презентацію проекту. Учням цікавий не тільки результат, а й весь процес створення проекту.

### *Діяльність учнів:*

Учні (учасники проекту) розбиваються на три команди:

«Пошуковці»; «Розумники»; «Дослідники».

Презентацію представляє команда «Пошуковці».

Учні досліджують проблему забруднення харчових продуктів. Аналізують одержані результати.

Виступаючи перед аудиторією, коротко формулюють свою думку про безпеку харчових продуктів. Використовують комп'ютер для ілюстрування ідей та висновків. Стисло та чітко представляють результати своїх досліджень за допомогою діаграм або графіків. Представляють своє бачення вирішення проблеми (рис. 2.2).

Публікацію представляє команда «Розумники».

Учні аргументовано доводять власну позицію щодо екологічної ситуації, використовуючи повні речення, які розраховані на читання однією людиною, посилаючись при цьому на думки інших, правильно використовуючи цитування та посилання на друковані та Інтернет-ресурси.

Роблять свої висновки про вплив шкідливих речовин на організм людини, комбінуючи текст і зображення, схеми і графіки. Представляють технологію приготування страв, які є корисними для організму людини.

ВЕБ-сайт представляє команда «Дослідники».

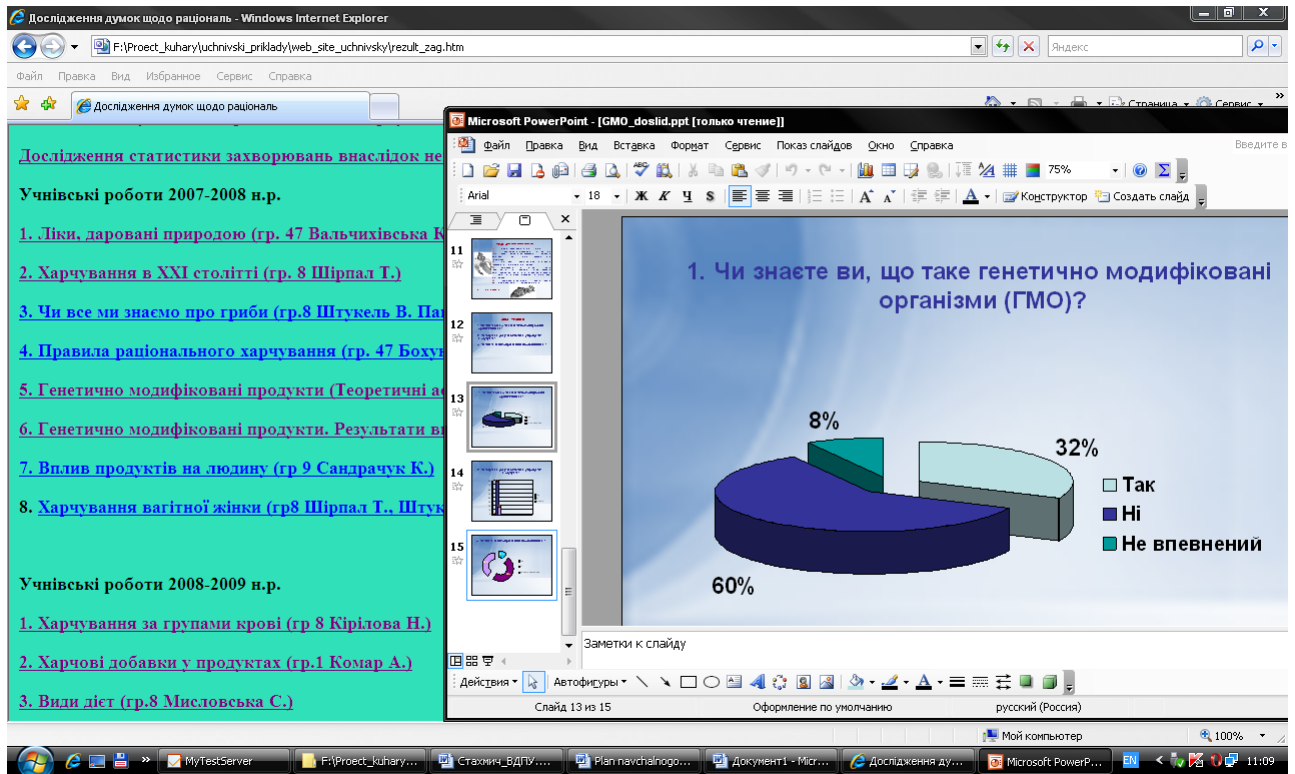


Рис. 2.2. Веб-сторінка «Наші результати» проекту «Здорове харчування – яке воно має бути»

Учні ставлять за мету дослідити навколишнє середовище і вміст шкідливих речовин у продуктах, якими ми харчуємось. Запрошують усіх бажаючих прийняти участь у проекті.

Встановлюють зв'язок з учнями інших навчальних закладів, намагаючись одержати певну інформацію по вирішенню екологічної проблеми (наприклад: створення страв з екологічно чистих продуктів) [148].

Незважаючи на певні труднощі, така форма організації навчальної діяльності має низку переваг і приносить позитивні результати: творчі презентації замінують традиційну форму контролю «запитання-відповідь». Крім того, проектна організація навчального процесу у ПТНЗ сприяє формуванню таких умінь: планувати свою роботу, прораховуючи можливі варіанти розв'язання проблеми; використовувати значну кількість джерел інформації; самостійно відбирати і накопичувати матеріал; аналізувати інформацію та аргументувати власну думку; встановлювати контакти; створювати «кінцевий продукт»; представляти матеріал перед аудиторією.

Ці вміння в поєднанні з інтелектуальними, творчими, комунікативними вміннями є соціально-значимими для досягнення успішної соціалізації учнів.

Під час роботи над проектом будуються нові відносини викладача та учнів. Викладач організовує самостійну, навчально-пізнавальну, комунікативну, творчу діяльність учнів.

У рамках гуманізації, гуманітаризації та інтеграції освіти особливого значення набувають активні та творчі методи навчання, методи контролю і корекції знань. Такі методи відкривають перспективи впливу викладача на емоційно-мотиваційну сферу на етапах контролю і корекції знань. Це дає можливість по-новому будувати індивідуальну роботу з невестигаючими учнями, добиватися необхідного результату під час створення ситуацій успіху, позитивної мотивації [52, с. 12].

Нині значне місце у навчально-виховному процесі займають активні методи навчання, що дають змогу формувати знання, уміння та навички внаслідок залучення учнів до активної пізнавальної діяльності. Навчальний процес орієнтується на три складові творчої діяльності: інформаційну базу, творче мислення, практичні уміння і навички. Традиційні методи навчання дають змогу набути, в основному, інформаційну базу, дві інші складові формуються випадково і лише у незначній частині учнів набувають завершеного вигляду. Для ліквідації цього недоліку і призначені активні методи навчання, серед яких особлива роль належить ігровим методам [149, с. 270].

З огляду на це, неабияке значення має відмова від традиційних методів навчання. Як показує практика, такі методи в ПТНЗ малоефективні. Насамперед, це відчувають викладачі предметів професійно-теоретичної підготовки. Справа в тому, що з одного боку науково-технічний прогрес у сфері обслуговування викликав значне оновлення обладнання і організації технологічного процесу, а з іншого – глибокий цейтнот. Складається така ситуація, що за менший час учням треба набути більше знань та навичок, ніж раніше, тому необхідно ще в навчальному закладі навчити майбутнього робітника методиці самостійного вивчення техніки, технології.

Кожному викладачу надається право самостійно впроваджувати ефективні форми і методи навчання. Як правило, краще засвоєння нового матеріалу проходить в процесі активної діяльності учнів і в тому випадку, коли в нього вносяться елементи новизни.

Перед викладачами часто постає питання: «Як при побудові інтегрованих уроків забезпечити можливість оволодіння навчальним матеріалом? Якими способами?» Перші кроки до вирішення даного завдання спрямовані на розробку і використання дидактичного матеріалу різного змісту та форм.

Суттєве значення має використання спеціальних мнемічних засобів, тобто засобів запам'ятовування і зберігання інформації. До їх числа відносяться: смислове групування матеріалу, виділення головної думки, складання плану, конспекту, логічних схем, виділення в них основних зв'язків і відношень.

Головним ускладненням, що заважає широкому використанню методу конструювання, є те, що підручники розраховані на вивчення технології приготування страв шляхом запам'ятовування одержаної інформації і зовсім не розраховані на творчий підхід до вивчення предмету. Тому доцільно використовувати метод абстрактного (схематичного) образу страви чи виробу на основі одержаної інформації і перенесення її на схему. Використовувати структурно-логічні схеми доцільніше починати з вивчення простих за складом і технологічним процесом страв та виготовленням напівфабрикатів з поступовим переходом до більш складних.

Використання схем у процесі вивчення страв можливе в різних варіаціях. Наприклад, залишаючи без змін технологію їх виконання, а саме: з застосуванням таких прийомів навчально-пізнавальної діяльності учнів: відтворення (синтез) технічного об'єкту; створенням абстрактного схематичного образу технологічного об'єкту.

При відтворенні страви або виробу з її основних складових, в першу чергу, потрібно чітко формулювати мету дій, назву страви, вид роботи, організацію робочого місця та умови роботи, санітарно-гігієнічні вимоги до її виконання. Цей прийом використовують у процесі пояснення нового матеріалу,

коли разом з учнями вирішується завдання умовно-схематичного конструювання страви чи виробу на основі заданих умов, обґрунтовуючи при цьому вибір складових продуктів, їх товарознавчі властивості, поєднання смаку. В процесі обговорення розглядаються пропозиції учнів. Спільна робота з учнями базується на основі завчасно продуманих питань.

Наведемо приклад. Під час вивчення технології приготування страв з овочів ставиться мета: приготувати «Рагу з овочів» (рис. 2.3).

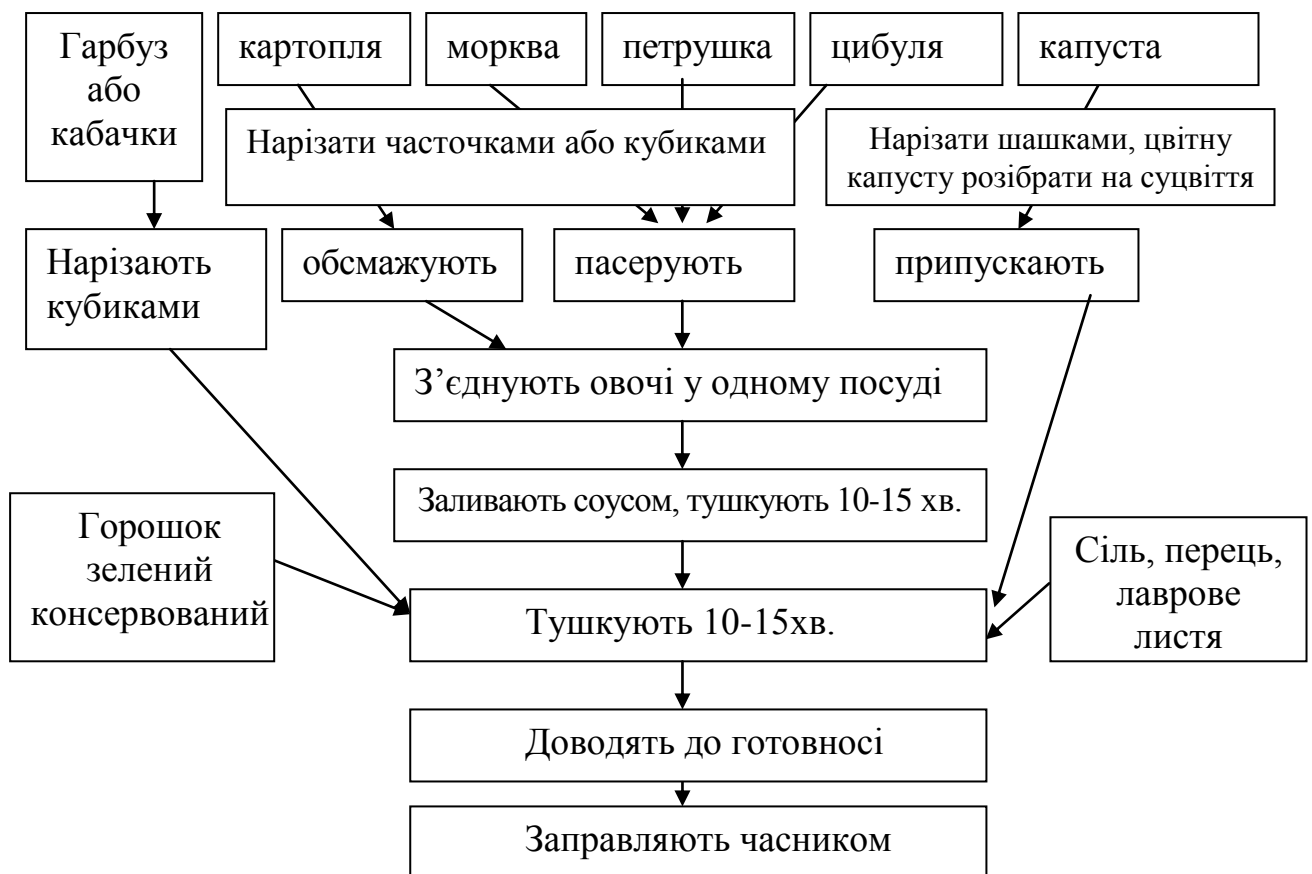


Рис. 2.3. Технологічний процес приготування страви «Рагу з овочів»

Опираючись на знання учнів, які одержані під час вивчення предмету «Організація виробництва та обслуговування», приходимо до висновку, що страва готується в гарячому цеху, а напівфабрикат для неї у овочевому цеху і для організації робочого місця для неї необхідно таке обладнання й інвентар, як: машини для обробки овочів (картопелечистка МОК-150, машина або механізм для нарізки овочів МРО-15, плита секційна ПЕСМ-4Ш, сковорода електрична СЕСМ-0,5, столи виробничі, ножі кухарської трійки (середній і малий), тертки, наплитні сковороди, лопатки, казани на плитні).

З предмету «Гігієна та санітарія виробництва» – значення овочів для організму людини (є основним постачальником в організм вуглеводів, мінеральних речовин, вітамінів, клітковина посилює перистальтику кишкового, сприяє нормалізації жирового обміну, сприяють інтенсивному виділенню травних соків, відповідно кращому засвоєнню їжі).

З предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» – в процесі приготування необхідно застосувати такі теплові процеси, як: смажіння, тушкування. Потім пояснюється, що з технологічної точки зору ці процеси можна виконувати за умов попереднього обсмажування овочів, а також з подальшим доведенням до готовності під час тушкування.

На основі одержаної схеми можна приступити до схематичного процесу обробки кожного виду овочів. Надаємо учням можливість самостійно визначити, користуючись підручником, яка послідовність обробки овочів та розмістити їх у послідовності ведення технологічного процесу (рис. 2.4).



Рис. 2.4. Процес обробки овочів

Після декількох занять ставимо учням умову: самостійно скласти технологічну схему страви на основі одержаного завдання і сформульованої мети дій.

Під час проведення інтегрованого уроку з використанням методу абстрактного (схематичного) образу, застосовуються спочатку плакати, муляжі, реальні харчові продукти для ознайомлення учнів з об'єктом вивчення. Потім можна використовувати схематичне зображення страви (завчасно заготовлене на плакаті або побудоване разом з учнями під час виконання лабораторно-практичної роботи).

Вивчаючи технологію приготування страв, можна записати їхнє приготування у вигляді звичайного конспекту. Детально проаналізувавши написане, його можна графічно представити у вигляді схеми, що матиме вигляд, зображений у додатку Е.

Отже, для успішного використання методу абстрактного (схематичного) образу необхідно:

- викладачу уміти швидко і точно представляти схеми на дошці, дотримуючись послідовності виконання операцій перетворення сировини у готову продукцію;

- чергувати виконання схеми з її поясненням, щоб залучити учнів до активної роботи на уроці;

- робити перерви для того, щоб учні встигли зробити креслення в зошиті і осмислити почуте, так як вони не відразу можуть креслити і слухати пояснення одночасно;

- потрібно робити короткі паузи для того, щоб пройти аудиторією, переконатися чи учні правильно виконують схему, з'ясувати чи немає потреби в повторенні пояснення, уточнити деталі схеми. З часом учні звикають до швидкого темпу роботи;

- необхідно створювати і розвивати в учнів установку на роздуми і пошук, виділення значних і суттєвих зв'язків та наслідкових залежностей при роботі з будь-яким матеріалом – чи то з наглядним, чи з конкретним;

- різноманітне використання структурно-логічних схем, як в закінченому вигляді, так із зображенням окремих фрагментів, які учні повинні закінчити. Виконання технологічних схем приготування страв в цілому або



окремих схем кулінарної обробки, технологічних процесів учні можуть виконувати і самостійно;

– проводити різного роду розмірковування, неодноразово повертатися до них з метою обговорення, доповнення новими даними, закріплення вивченого, його повторення.

Логічність уявно зображеного матеріалу дає можливість бачити в ньому внутрішні і зовнішні зв'язки, сприяє концентрації уваги учнів, полегшує розуміння вивченого і сприяє більш повному його відтворенню. Тому введення в навчальний процес всього, що допомагає кращому засвоєнню учнями навчального матеріалу, є логічним, доцільним і необхідним.

Ефективним моментом під час проведення інтегрованих занять з предметів професійно-теоретичної підготовки є використання досвіду старшого покоління. Як зазначає О. В. Кудря, до таких занять готуються заздалегідь. Для цього викладач повідомляє тему уроку, дає перелік об'єктів праці, пропонує учням підготувати відомості з визначеної тематики: опрацювати фольклорні та літературні джерела народознавчого спрямування, записати у вигляді рефератів спогади старших у родині про давні звичаї, пов'язані з приготуванням страв національної та зарубіжних кухонь, застосуванням устаткування та посуду при цьому, записати рецепти цікавих на їхній погляд страв та виготовити інструкційні картки [28, с. 122].

На таких заняттях учні одержують знання з життєвого досвіду старшого покоління, а саме – які страви готувалися з певної групи харчових продуктів, що вивчається, особливості їх споживання у минулому, традиції, звичаї, обряди, що пов'язані з ними. Запрошена представниця старшого покоління разом з учнями готує ці страви: демонструє прийоми кулінарної обробки харчових продуктів та технологічні особливості приготування з них страв. Такий особистий приклад є важливим методом виховання. Учні схильні до наслідування, оскільки поки що мають незначний життєвий досвід. Отже, наслідуючи, копіюючи діяльність дорослих, учні набувають стійких навичок у майбутній професійній діяльності.

Велике значення в засвоєнні знань, умінь та навичок має використання наочності, оскільки унаочнення занять робить процес навчання легким, цікавим, творчим, доступним [28, с. 123]. Отже, особлива увага приділялась різноплановості наочності. У процесі навчання застосовувались плакати, стенди, таблиці, схеми, малюнки, репродукції, інструкційно-технологічні картки (додаток Ж), кольорові буклети, словники, державні стандарти [150; 151], яскраво ілюстровані книги з рецептурою страв різних кухонь, муляжі страв, натуральні зразки продуктів, зразки побутових предметів минулого (традиційний український посуд, хатнє начиння), альбоми з ілюстраціями естетичного оформлення страв, кіно- та відеофільми, персональні комп'ютери, мультимедійні засоби, тощо. Такий арсенал, на наш погляд, максимально забезпечить ефективне сприйняття одержаної інформації та інтегрований підхід до підготовки кваліфікованого робітника.

У якості дидактичного матеріалу з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» (у темах «Крупи, бобові, макаронні вироби: обробка, технологія приготування страв», «Технологія приготування супів», «Технологія приготування страв з овочів» та ін.) широко застосовують *афоризми* – крилаті вирази, цитати, прислів'я, поговірки. Афоризми, які застосовують у якості дидактичного матеріалу, несуть у собі наступні педагогічні функції:

- є об'єктом предметного вивчення (наприклад, завдання з пошуку страв стародавньої кухні та висловлювання до них, написання технологічних карток на дані страви);
- мають спонукальний характер до мислення;
- є ненав'язливою порадою з організації власної поведінки.

Наприклад, афоризми «Освіта – це вміння правильно діяти у любых життєвих ситуаціях», «Добре спланувати – наполовину зробити», «Основна ознака мудрості – терпимість до недоліків інших» даються учням у якості домашніх завдань до тем, а також завдань для рефератів з подальшим обговоренням на уроках.

Усі перераховані компоненти педагогічної системи створюють гарний настрій, позитивну мотивацію, формують досвід емоційно-цілісного відношення до професійно-теоретичних предметів і процесу навчання в цілому. На створення зацікавленого емоційного настрою впливають також і методи навчання, які спонукають до самостійної роботи з навчальною і науково-популярною літературою. Прагнення вплинути на мотиваційну сферу учнів можна прослідкувати і в змісті дидактичного матеріалу, який спирається на життєвий досвід учнів і включає не лише функцію знань, але і виховну і розвиваючу функції.

Зміст інтегрованих занять з предметів професійно-теоретичної підготовки є не лише об'єктом вивчення, але і її засобом розвитку особистості учнів, а інструментарієм в даному випадку є *процедури творчої діяльності*. До процедур творчої діяльності ми відносимо:

- уміння знайти нові функції об'єкта (значення овочів для здоров'я людини, їхнє застосування у народній медицині тощо);
- уміння виділяти структуру об'єкта, і зв'язки між його елементами (поєднання м'яса з іншими продуктами – добір гарніру до страви тощо);
- самостійне перенесення знань і умінь у нову ситуацію (У харчуванні якої категорії людей можна застосовувати молочні соуси?, тощо);
- самостійне комбінування відомих способів діяльності (Що необхідно зробити для розм'якшення м'яса?, тощо);
- конструювання принципово нового способу вирішення проблеми (під час тривалого кипіння бульйон став мутним – дія учня, тощо).

Сучасне суспільство вимагає у молоді розширення та поглиблення знань, розвитку творчого мислення, творчого підходу до навколишніх явищ і подій, здібностей до творчої праці. Розвиток пізнавальної активності учнів має виховне значення. Перетворення знань в ідейні переконання відбувається лише під час всебічного осмислення учнями матеріалу, що вивчається, в процесі засвоєння висновків і узагальнення є наслідком їх власних розумових зусиль та емоційних переживань.

Саме проблемне навчання є найдійовішим засобом активізації мислення учнів, розвитку їх творчих здібностей. Воно вважається найефективнішим засобом викладання навчального матеріалу з будь-якого предмета, в тому числі предметів професійно-теоретичної підготовки. Проблемне навчання створює великі можливості для формування активності і самостійності учнів, що так необхідно майбутнім кваліфікованих робітникам сфери послуг [152, с. 44].

Багаторічний досвід викладання предметів професійно-теоретичної підготовки в ПТНЗ кулінарного профілю переконливо доводить, що ступінь активності і самостійності учнів в пояснювальному типі навчання може досягати високого рівня, в більшій мірі, якщо він поєднується з ілюстративним. Цілком природно, що перед нами зараз нові завдання: пробудити у молоді потребу до поширення і поглиблення знань; розвинути творче мислення, творчий підхід до навколишніх явищ і подій; підготувати до самостійного вирішення творчих завдань відповідно до своєї майбутньої професії – кухаря, кондитера.

Все це зумовлює необхідність використання такої структури пізнавальної діяльності учнів, яка максимально сприяє вирішенню зазначених завдань. Вона властива проблемному навчанню, основу якого становить творча пошукова діяльність. Наприклад, написання творчих рефератів, звітів з екскурсії, інформації про новинки товарів, про нові технології в виробництві, пошук інформації про історію виникнення того чи іншого кулінарного виробу, страви; про рекламу готової продукції; виготовлення дидактичного матеріалу; складання структурно-логічних схем з кожної теми або опорних конспектів, написання письмових випускних робіт, тощо, чи елементарне вирішення проблемних питань і ситуацій на уроці.

Для глибшого усвідомлення суті і значення проблемного навчання, ми розглядали його в діалектичному зв'язку з мисленням, оскільки пізнавальна діяльність і мислення тісно пов'язані між собою, взаємно проникають і навіть переходять одна в одне. Розкриваючи природу мислення психологи

визначають, що воно не зводиться ні до суми знань, ні до практичних і розумових дій, якими володіє людина.

Під час засвоєння тем на уроках з предметів професійно-теоретичної підготовки мислення учня залежить від розумових операцій. Якщо це *порівняння*, то приклади такого порядку: «Чим бульбоплоди відрізняються від коренеплодів?», «Чому варіння більш практичний і корисний процес за смажіння?» і т.п.

Постійно учень *узагальнює*: «Всі штучні харчові добавки не мають такого великого значення у харчуванні як натуральні продукти», «Усі скляні вироби крихкі» тощо.

Роблять *висновки*: «Їжа повинна бути різноманітною і приносити людині задоволення», «Усе що гарно оформлене і красиво подане – не завжди є корисним» тощо.

*Абстрагують* і *синтезують* відповідно до необхідності.

Необхідність в розумовій діяльності виникає тоді, коли учень зіткнувся з умовами, за яких він повинен знайти новий спосіб дії для подолання певних ускладнень. Мислення на уроці починається там, де виникає проблемна ситуація.

Мислення, як правило, починається з проблеми або запитання, з подиву або здивування, з суперечності. Тому уроки з предметів «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Гігієна та санітарія виробництва», «Організація виробництва та обслуговування» досить емоційні.

Проблемне навчання – це спільна цілеспрямована активна діяльність викладача і учнів, що полягає у створенні проблемних ситуацій, самостійному усвідомленні і їхньому вирішенні учнями.

Наприклад: тема «Значення закусок і холодних страв у харчуванні». Добре знайомі учням такі харчові продукти, як: овочі, м'ясо, риба, яйця, птиця та інші, запропоновано класифікувати за відповідними ознаками: за призначенням, особливістю використання, за сезонністю використання, соціальною значимістю, виходом, складністю приготування, періодом подачі і

їх температурою тощо. Як правило, учні досить успішно вирішують цю задачу, в процесі якої кожний застосовує свої знання з технології приготування їжі з основами товарознавства, устаткування підприємств харчування, гігієни та санітарії виробництва, організації виробництва та обслуговування та висловлює свою думку.

Працюючи з учнями, ми дійшли до висновку, що навчальна проблема повинна:

– містити в собі певну пізнавальну складність, зіштовхнути учнів з об'єктивними протиріччями, що містить ситуація і вимагати визначення підходів до її розв'язання;

– впливати із необхідності пізнавального процесу, обумовлювати можливість аналізу учнями життєвого досвіду і розуміння важливості знань;

– містити в собі можливість послідовного розгортання в питаннях, кожне з яких могло б стати ступенем у вирішенні проблеми;

– спрямувати учнів на активізацію знань для її розв'язання;

– викликати потребу у знаннях і спонукати до активного пізнавального пошуку.

Обов'язковою умовою є орієнтація проблеми на створення позитивного емоційного ставлення як до процесу пошуку істини так і до результатів. У даному випадку багато залежить від викладача, його тактовності, вміння зацікавити учнів, вміння прищеплювати любов до предмету, його емоційності, закоханості в свій предмет.

У проблемному навчанні визначаються різні рівні проблемності: перший, другий, третій, четвертий. У своєму дослідженні ми використовували всі рівні проблемності відповідно до обставин:

– яка за складністю та змістом тема;

– скільки часу відведено для її вивчення;

– у якій групі за віком і де урок (в групах після 9 чи 11 класів);

– який базовий рівень підготовки учнів групи;

– який емоційний стан, психологічний мікроклімат у групі;

– який рівень активності в класі; який за розкладом урок (перший, другий чи сьомий);

– який тип уроку та метод його проведення та багато інших обставин, що впливають як на рівень проблемності, так і на насиченість проблемних питань та їхні типи: закриті, відкриті.

Проблемне навчання на уроках предметів професійно-теоретичної підготовки здійснюється різними методами. Один з них – проблемний виклад. Наприклад: пояснюючи тему «Дитяче харчування», учням ставиться запитання: «Чим відрізняється асортимент дитячого харчування від харчування для дорослих і чому?».

Частіше при вивченні предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» проблемний виклад сполучається з евристичною бесідою. Наприклад: «В яких умовах слід зберігати овочі, зелень, якщо є необхідність зберігати їх деякий період?». Учень робить для себе відкриття, що на відміну від інших харчових продуктів (м'яса, риби) їх бажано зберігати в прохолодному місці (в холодильних овочевих камерах).

На кожному уроці частково, а на лабораторно-практичних заняттях протягом всього уроку для розв'язання проблемних питань необхідно здійснювати спостереження і досліді.

Наприклад, вивчення теми «Санітарні гігієнічні вимоги до механічної обробки овочів» з предмета «Гігієна та санітарія виробництва», поєднуємо з вивченням організації робочих місць у овочевому цеху («Організація виробництва та обслуговування»), та лабораторно-практичною роботою 6. Технологія приготування страв з овочів («Технологія приготування їжі з основами товарознавства»). Для цього необхідні лабораторні дослідження, під час яких учні спостерігають властивості овочів, їх види, кулінарну обробку, правила організації робочих місць.

Визначити проблемне навчання універсальним методом було б невірною, воно повинно поєднуватись з пояснювальним типом навчального процесу. Не завадить використовувати проблемне навчання і в поєднанні з програмованим.

Завдяки технічним засобам навчання на уроках створюються два типи проблем – закриті і відкриті. Практично закриті типи проблем утворюються на кожному уроці ситуативно або навмисно викладачем чи учнем. Як правило, при опитуванні, вивченні і закріпленні нового матеріалу. Виникають закриті проблеми на будь-якому уроці, але у більшості випадків на семінарах, повторювально-узагальнюючих уроках, лабораторно-практичних заняттях.

Наприклад: «Які фактори впливають на якість готових страв?»; «На яку температуру навколишнього повітря розраховані холодильники?»; «Який гарантійний термін зберігання напівфабрикатів з м'яса, як визначити їх якість?» тощо.

Як правило, засвоєння нового матеріалу потребує створення відкритої проблеми, яка може розв'язуватися як під час уроку, так і під час виробничої практики.

Наприклад: «Як перевірити якість м'яса на підприємстві харчування?»; «За якими ознаками вибирає страву на підприємстві харчування відвідувач?»; «Що слід знати під час ведення технологічного процесу перетворення сировини у готову продукцію?»; «З якою метою і як змазують рулет м'ясний яйцем?».

Крім вище означеної класифікації проблемні ситуації можуть бути: пізнавальні, оціночні, організаційно-виробничі.

Розподіляючи проблемні ситуації на пізнавальні, оціночні, організаційно-виробничі враховується характер мислення учнів: теоретичний, критичний, практичний, що повною мірою залежить від типу розуму і, навіть, психологічних особливостей особистості: темпераменту, характеру, здібностей і зацікавленостей. Все це доцільно враховувати, використовуючи в практичній діяльності різні методи проблемних ситуацій. Слід зважати на те, що в майбутньому кваліфікованих робітників кулінарного профілю можуть спіткати різні ускладнення, проблеми на виробництві, при спілкуванні з відвідувачами.

Використання проблемного навчання на уроках різного типу, за різними методами – є наслідком його осмислення, і практичного освоєння, оскільки необхідно: розподілити проблемні питання на закриті та відкриті; на



пізнавальні, оціночні та організаційно-виробничі; на різнорівневі проблеми; на проблемний виклад, спостереження, дослідження; визначити, яку бесіду вважати евристичною, які питання вважати евристичними; де просто запитання, а де воно вже стає ситуацією.

На уроках предметів професійно-теоретичної підготовки основні умови реалізації проблемного навчання, на наш погляд, такі:

- постійна робота над підвищенням методичного рівня викладання (самоосвіта);
- вдосконалення підготовки до кожного уроку;
- вміле прогнозування уроку;
- вивчення контингенту та рівня його загальної підготовки;
- оптимальне забезпечення уроків дидактичними, роздатковими матеріалами, натуральними зразками, виготовленими за сучасними вимогами на високому технічному рівні за новими технологіями, з використанням технічних засобів навчання;
- вміле визначення типу уроку, його структурних елементів і, відповідно, планування, коли саме на уроці вирішувати ту чи іншу проблемну ситуацію;
- вміння відібрати більш ефективні методи проведення уроку, крім проблемного, так як лише в сукупності методів – урок стає продуктивним;
- висока активність і самостійність мислення учнів, зворотній зв'язок, контакт з учнями; обов'язкова систематичність і постійність використання проблемного навчання з першого уроку і весь навчальний рік;
- знання навчального матеріалу на кілька порядків вище ніж навіть у підручниках, якими користуються учні;
- обмін досвідом між викладачами та майстрами виробничого навчання, вони – практики і мають певну інформацію, яку черпають працюючи з учнями на виробництві, більше спілкуються з працівниками харчових закладів;
- достатня кількість додаткових джерел знань (телевізійні передачі, Інтернет).

Оскільки проблемне навчання доцільно використовувати при інтеграції предметів професійно-теоретичної підготовки: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Устаткування підприємств харчування», «Гігієна та санітарія виробництва», «Організація виробництва та обслуговування», розглянемо його реалізацію на прикладі уроку з теми: «Обробка риби для фарширування» (додаток И), який ми розробляли використовуючи рекомендації академіка М. І. Махмутова [26, с. 32].

Отже, серед різноманітних методів навчання при підготовці кваліфікованих робітників кулінарного профілю доцільно вибирати ті, які об'єктивно поєднуються з ідеєю інтегрування знань. Ефективність методів навчання визначається можливістю досягнення з їх допомогою цілей навчання, а також витратами часу і зусиль як викладачами так учнями.

По-перше, це методи, які пов'язані з джерелами передачі та сприймання навчального матеріалу. Для пояснення матеріалу при викладанні предметів професійно-теоретичної підготовки можна застосовувати фактично всі методи, але з різною частотою. Головними є – метод дедуктивного виведення і методи інформаційного і проблемного викладу матеріалу. Розглядаючи це на прикладі викладу теми «Технологія приготування страв з овочів» їх можна поділити на: *словесні* – це бесіда на тему «Що я знаю про заходи по збереженню вітаміну С?», лекція – «Значення страв з овочів в харчуванні», пояснення матеріалу на уроці на тему «Організація робочих місць, підбір інструменту, інвентарю, посуду, устаткування для приготування та відпуску страв з овочів»; *наочні* – це ілюстрації із зображенням асортименту овочів, класифікацією та характеристиками машин для обробки, начищення, протирання та нарізання овочів, плакати з хімічним складом, розробкою овочів; *практичні* – задачі на знаходження процентного виходу овочів після механічної очистки, складання технологічних схем обробки сировини; *лабораторно-практичні роботи* – обробка сировини в навчальних лабораторіях на тему «Технологія приготування страв з овочів».

По-друге, це логічні методи передачі та відтворення інформації: індуктивні, дедуктивні, моделювання, узагальнення конкретизації.

По-третє, методи, виділені за ступенем самостійності мислення для оволодіння знаннями: репродуктивний, творчий, проблемно-пошуковий, оцінювальний.

Вибір форм та методів навчання є одним із важливих методів технологічного процесу навчання і може реалізуватись у такому поєднанні і співвідношенні їх на заняттях, що дозволить одержати найвищі для даних умов результати, як навчально-виховні, так і професійні. Тому необхідно обґрунтовано і творчо підходити до оцінювання можливостей кожного методу навчання, знати його сильні і слабкі сторони і вибрати на даній основі оптимальне поєднання, яке застосовується для кожної теми, предмету, завдання.

Інтегровані ідеї у навчанні тісно пов'язані саме з логічними методами навчання, з формуванням узагальнених знань, умінь та навичок. Тому для розробки проектів інтегрованого навчання важливим є дослідження логічної структури методу, взаємодія психологічного та логічного аспектів методів навчання, зв'язки прийомів розумової діяльності та навчальної роботи, теоретичні основи поетапного формування розумових дій, особливості теоретичного мислення та змістового узагальнення, проблеми розвитку творчої особистості, розвиток цілісної особистості в цілому навчально-виховному процесі [153, с. 54].

В умовах ПТНЗ у педагогічному процесі підготовки майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю важливу роль відіграє дотримання раціональних пропорцій між інтеграцією і диференціацією змісту.

Впровадження інформаційних технологій в практику навчання – процес закономірний, він органічно пов'язаний з усім розвитком науково-технічного прогресу. Сучасні технічні засоби виступають, як носії навчальної інформації, засобів її передачі, переробки та збереження, контролю та управління процесом засвоєння знань. Перспективним є створення універсальних технічних засобів,

що реалізують перераховані методи і форми навчання в комплексі, наприклад, мультимедіа технології.

Зі всієї кількості застосування інформаційних технологій можна виділити розробку і використання програмних засобів.

За допомогою програмних засобів навчання можна показати на екрані в різній формі навчальну інформацію:

- ініціювати процеси засвоєння знань;
- формувати навички практичної діяльності;
- здійснювати контроль результатів навчання;
- активізувати пізнавальну діяльність учнів;
- формувати і розвивати нові види мислення.

Застосування мультимедійного диску на уроках професійно-теоретичної підготовки дає можливість надати навчальну інформацію на екрані у супроводі даних технологій на практичних заняттях.

Наведемо приклад структури інтегрованого уроку з «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Устаткування підприємств харчування», «Гігієна та санітарія виробництва», «Організація виробництва та обслуговування» (див. додаток Б.4).

На прикладі даного уроку показано інтегрований підхід із застосування ділової гри, інформаційно-комунікаційних технологій до проведення теоретичного уроку із «Технологія приготування їжі з основами товарознавства». Ділова гра розкриває особистий потенціал учня, де кожний учасник може спробувати свої можливості окремо і разом з іншими учасниками. При підготовці до такого уроку викладач пропонує учням поспробувати мислити за свого персонажу, продумувати підготовчий етап так, як продумав би його персонаж. На такому уроці учні навчаються долати психологічні перешкоди в спілкуванні з різними людьми, вдосконалювати якості своєї особистості: усувати ті з них, які перешкоджають ефективності виконання професійних функцій, наприклад, нестриманість, замкнутість та інше.

Інтегрований підхід до ведення уроків із предметів професійно-теоретичної підготовки за інноваційними методами і технологіями дозволяє: не боятися негативних наслідків для суспільства, яких не-будь неправильних дій учнів, а навпаки, перетворювати все на користь, тому що набувається досвід роботи; прискорюється час протікання реальних дій; надається можливість повторювати ті чи інші дії або навички їх виконання; дії виконуються в ситуації наближеній до реальної, що стимулює учнів на пошук найбільш ефективного рішення.

Отже, інтегровано-предметні знання, дають можливість учням у майбутній професійній діяльності не просто накопичувати нові знання, а розвивати їх у необхідному напрямі. Тому інтегрування двох чи трьох навчальних предметів професійно-теоретичної підготовки чи тем є корисним для майбутніх кваліфікованих робітників, але вважаємо доцільним створення цілісної системи знань учнів у межах усього навчального процесу з інтеграцією знань на базі одного навчального предмета та наступною інтеграцією всіх майбутніх тем, розділів, понять тощо, «водночас що дасть змогу порівняти навчальний процес з досконалим оркестром, де кожен інструмент кожен звук є не випадковим, а спрямованим на створення багатоголосої мелодії, де «диригентом» можна вважати три цілі: загальна освіта, професійна освіта та основи логіки» [12; 154].

Інтегрований підхід до навчального процесу і комплексне використання виявлених психологічних закономірностей, побудова на даній основі нормативно-виконавчого інструментарію педагогічних технологій дозволяє більш повно реалізувати цілі викладання предметів професійно-теоретичної підготовки у ПТНЗ кулінарного профілю з урахуванням сучасних вимог до підготовки кваліфікованого робітника (кухаря, кондитера), здатного до постійної самоосвіти і саморозвитку.

Впровадження інтегрованих форм та методів навчання, інтеграція змісту навчального матеріалу допомагають розв'язати одну із основних суперечностей у змісті навчання: невідповідність між обсягом знань, що постійно зростає, і

обмеженим часом професійної підготовки майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю.

### **2.3. Упровадження технологій дистанційного та модульного навчання у процес професійної підготовки фахівців кулінарного профілю**

З метою впровадження інтеграції знань у навчально-виховний процес ПТНЗ необхідно визначити загальнопедагогічні підходи до інтегрування та на їх основі встановити зміст та форми інтегрування знань для різних форм навчання (курси, уроки, дні, семінари тощо).

Сучасна соціально-економічна ситуація в Україні та в системі професійної освіти така, що традиційні форми навчання не можуть задовольнити потреб в освітніх послугах, які в основному сконцентровані у великих містах. Дистанційна освіта відкриває небачені можливості щодо збільшення доступу до освіти. Застосування цієї форми навчання у географічно віддалених регіонах дає змогу надзвичайно широко використовувати кращі матеріали курсів, значній кількості учнів удома брати участь в освітніх програмах вітчизняних навчальних закладів, оволодівати необхідними знаннями, вміннями з професії [155; 156].

Серед чинників, що сприяють розвиткові дистанційного навчання, як зазначає В. М. Шейко [157, с. 97], можна виділити декілька, зокрема: вихід на перші позиції у реалізації Концепції «навчання впродовж життя»; перехід до системи освіти, яка орієнтована на потреби учня; забезпечення доступу до освіти незалежно від місця проживання або роботи; виникнення реальних «носіїв знань».

Дистанційна освіта полягає у пересиланні на значні відстані навчальної інформації з використанням, окрім традиційних, усіх сучасних засобів трансляції голосу, відеоінформацій, цифрових даних і друкованих матеріалів. Сучасні інформаційні технології роблять можливим безпосередній контакт викладача з учнем у реальному часі за допомогою аудіо- чи відеоконференцій незалежно від відстані між ними.

Російський учений Н. П. Кондратенко [158, с. 44-45] стверджує, що є лише чотири комбінації поєднання часу і простору в навчальному процесі:

– в одному місці, в той самий час, або традиційний підхід природного типу, що став основою організованого навчання і зберігає своє значення на нижніх рівнях первинної освіти;

– у той самий час, у різних місцях, це поширений варіант у вигляді радіоуроків, відеоуроків, лекцій.

– у різний час, в одному місці, тут йдеться про опорні центри, філіали, куди учні приходять у вільний час і користуються навчальним матеріалом, що знаходиться на встановлених у центрі, філіалі комп'ютерах;

– у різний час, в одному місці, коли зв'язок викладача і учня не має обмежень у часі і просторі. Прикладом є Інтернет, як засіб вільного доступу до навчальної інформації у довільний час і в довільному місці.

У такій ситуації можуть навчатися лише учні, які свідомо намагаються набути знань, умінь, навичок, досвіду творчої діяльності. Звичайно, не всі предмети можна сьогодні викладати дистанційно, проте з розвитком цієї системи навчання кількість таких виключень буде скорочуватись. Використання інформаційних технологій для дистанційного навчання дозволяє значно розширити навчальну аудиторію [159, с. 100-105].

У дистанційному навчанні використовуються найсучасніші методи навчання: практичні заняття, комп'ютерні ігри, проблемні реферати, предметне та психологічне тестування, програмований контроль тощо [160, с. 20; 161, с.50].

Дистанційні форми навчання порівняно з традиційними мають свої особливості, це:

*Гнучкість.* Учні за умов дистанційного навчання не відвідують лекцій або семінари, а працюють чи навчаються в іншому закладі, тобто кожен може вчитися стільки, скільки йому особисто необхідно для засвоєння даного предмета і одержання необхідних заліків.

*Далекодія.* Учні можуть навчатись не залежно від відстані до навчального закладу.

*Асинхронність.* У процесі навчання викладачі й учні можуть реалізувати педагогічну технологію не залежно від часу і темпу.

*Модульність.* В основу дистанційного навчання закладається модульний принцип, що дозволяє із набору навчальних курсів формувати навчальний план, який відповідає індивідуальним або груповим потребам.

*Паралельність* Навчання проводиться за сумісництвом основної професійної діяльності з навчанням.

*Охоплення.* Кількість учнів не є критичним параметром. Учні мають доступ до багатьох джерел навчальної інформації, і можуть спілкуватись один з іншим або з викладачем через мережу зв'язку, а також за допомогою інших засобів інформаційних технологій.

*Рентабельність.* Економічна ефективність дистанційного навчання.

*Статус викладача.* Нова роль викладача характеризується функціями координування пізнавального процесу, коригування викладацького курсу, консультування і т. д.

*Статус учня.* Нова роль учня або слухача, від якого вимагається мотивація, самоорганізація, працелюбство і стартовий рівень освіти.

*Нові інформаційні технології.* Використання інформаційних технологій (комп'ютерів, аудіо-, відеотехніки, систем і засобів телекомунікації) [162, с. 159-161].

Усі перераховані форми навчання можна реалізувати в середовищі телеконференцій, що забезпечують передавання звукової, текстової та графічної інформації. Навчальна література та завдання для учнів можуть бути представлені на Web-сервері, засобами телекомунікацій можна забезпечити приймання завдань учнів, здійснювати контроль за їхнім виконанням [163; 164; 165].



Дистанційне навчання для фахівців кулінарного профілю сприяє підвищенню фахового рівня випускників закладу на кожному ступені професійної підготовки, розширенні їхніх професійних знань, умінь та навичок.

Наведемо етапи розробки електронного курсу дистанційного навчання майбутніх кухарів, для використання у мережі:

- розробка змісту та тексту курсу;
- дизайнерське оформлення;
- подання матеріалу у цифровому вигляді, коригування матеріалів;
- розробка макетів усіх сторінок;
- інтеграція різних типів даних;
- розробка контрольних тестів;
- коригування та доповнення програми інноваційними матеріалами;
- надання інформації у вигляді опорних конспектів;
- організація дистанційного навчання та впровадження його в навчальний процес;
- супровід навчального процесу за дистанційною формою навчання.

До дистанційного курсу навчання з професії «Кухар. Кондитер» входять:  
*Опис курсу.* Визначення цільової аудиторії; мета і завдання курсу; підсумки навчання; план роботи на півріччя; система оцінок; форми контролю.

*Програма курсу.* Затверджений навчальний план та програми курсу, що відповідають кваліфікаційним характеристикам.

*Література.* Перелік необхідної літератури, навчальний посібник.

*Додаткові джерела інформації.* Періодичні видання, адреси сайтів в Інтернеті.

*Приклади.* Кейси з кожної теми.

*Курсові роботи.* Формування завдань, методичні рекомендації до їх виконання.

*Семінари і конференції.* Тематика семінарів, конференцій.

*Тести для самоконтролю.* Система тестів для поетапного та підсумкового контролю рівня знань і вмінь учнів.

*Підсумковий тест.* Підсумкове тестування, умови виконання та критерії його оцінювання.

*Підсумкове заняття.* Захист курсової роботи, присвоєння кваліфікаційного розряду.

Застосування інтегрованого курсу «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» надає можливість учневі дистанційно на робочому місці або в себе вдома одержувати нові знання для продовження освіти, самостійно планувати час на навчання, підвищувати професійну майстерність на лабораторно-практичних заняттях. Маючи 3-й кваліфікаційний розряд учень після закінчення навчання має можливість у підвищенні його до 4-го розряду [166, с. 155].

Викладач може не жорстко дотримуватися рекомендацій щодо кількості годин та вправ, запропонованих для кожного блоку-модуля. Він може використовувати ті вправи і завдання, які вважає найбільш доцільними для конкретної аудиторії учнів

В основу програми дистанційного навчання покладено блочно-модульний підхід до формування змісту навчального матеріалу і структурні характеристики інтегрованих процесів для створення модульно-інтегративних курсів [167, с. 30]. Особливістю даної структури є концентрація інтегрованих елементів на основі логічного взаємозв'язку у вигляді окремих тісно пов'язаних з професійною діяльністю модулів, кожний з яких є цілісною частиною навчального матеріалу. Опираючись на модульно-інтегрований підхід до вдосконалення навчальних планів і програм нами розроблялися блоки професійних знань, необхідних для вивчення конкретних видів майбутньої діяльності кваліфікованого робітника кулінарного профілю. Вони мають певну незалежність і використовуються на різних рівнях підготовки, перепідготовки, підвищення кваліфікації учнів.

Навчальна програма для майбутніх кухарів формується із набору незалежних блоків-модулів, кожний з яких складається із окремих навчальних елементів. Сукупність цих блоків утворює цілісну навчальну програму.

Зокрема, *цільовий блок-модуль*, що створює перше уявлення про нові добавки, раціональне харчування, сучасне обладнання та інше.

*Інформаційний блок-модуль*, що становить подання інформації невеликими порціями, у вигляді послідовних кроків, кожен з яких є мікроетапом в оволодінні знаннями або вміннями. Під час вивчення даного блоку-модуля формуються основні поняття охорони праці та техніки безпеки, правила обробки продуктів, сучасні методи приготування страв, вимоги щодо здорового харчування людей та форм харчування, основні поняття про склад харчових добавок і їх вплив на організм людини, прийоми прискореного приготування їжі, основні прийоми і навички роботи з мікрохвильовими печами, гриль-апаратами [168, с. 102].

*Операційний блок-модуль* включає лабораторно-практичні завдання.

*Блок-модуль перевірки результатів* становить систему контрольних питань, тестів, перелік творчих завдань [169, с. 134-136].

Після виконання всіх завдань проводиться контрольне тестування. Для контролю за якістю дистанційного навчання розробляються контрольні проекти, які мають практичне застосування.

Структура навчального інтегрованого курсу «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» включає наступні структурні елементи:

1. Навчальний план.
2. Програма курсу для дистанційного вивчення курсу.
3. Навчальні матеріали для підвищення кваліфікації через самоосвіту.
  - 3.1. Рекомендована література.
4. Навчальні матеріали для контролю рівня знань.
  - 4.1. Тестові завдання.
  - 4.2. Тематика навчальних проектів.
5. Приклади проведення занять і контролю знань
  - 5.1. Інтегрований урок.
  - 5.2. Лабораторно-практична робота.
  - 5.3. Навчальний проект.

Світовий і вітчизняний досвід дистанційного навчання свідчить про його величезний вплив на загальний і професійний розвиток учнів, свідомий вибір професії, високу ефективність матеріальних витрат, дистанційна освіта дає змогу учням, одержати, як базову, так і додаткову освіту паралельно з головною діяльністю.

Дослідження показало, що існують певні проблеми, розв'язання яких залежить від профілю навчального закладу, рівня акредитації та можливостей. Для нормативного забезпечення дистанційного навчання необхідно внести відповідні зміни та доповнення в Закони України в галузі освіти, в організацію навчального процесу. Необхідною умовою для розв'язання завдань дистанційної освіти є відповідне інформаційне забезпечення, особливістю якого є наявність багатосторонніх потоків інформації, що призначені для використання, накопичення та розширеного відтворення у виробничому процесі.

Отже, можна зробити висновок, що дистанційне навчання у професійній підготовці майбутніх фахівців кулінарного профілю має своє позитивне значення для розв'язання проблем професійної освіти в умовах прискорення темпів економічного, соціального і технологічного розвитку, а також для реалізації положень, викладених у меморандумі Європейської місії «Навчання протягом усього життя». Перш за все, позитивний ефект спостерігається із зниженням дії факторів тривоги внаслідок відсутності тиску чи незадоволення з боку викладача, крім того позитивно впливає можливість реалізації індивідуального темпу навчання. Все це створює комфортне середовище, в якому дистанційне навчання є одним із важливих елементів системи професійної освіти у якому учні залишаючись на одному й тому самому формальному рівні (кухарем 3-го розряду, кондитером 3-го розряду) удосконалюють свою професійну кваліфікацію, свою майстерність (назвемо умовно «динаміка руху по горизонталі»). Людина не лише продовжує освіту, але й змінює її профіль («рух від прямої») [170, с. 11].

Таким чином, організація і впровадження дистанційного навчання є своєчасним і можливим для більшості навчальних закладів України, яке в свою чергу доповнює діючі системи навчання, забезпечуючи інтеграцію знань учнів про харчові продукти і технологію приготування страв, надає доступність освіти слухачам (учням), які мають бажання отримати додаткову освіту впродовж життя.

### *Модульне навчання*

Значний досвід застосування модульних технологій накопичений дослідниками з англомовних країн. Технології модульного навчання, загальні положення яких були сформульовані наприкінці 60-х років XX ст. у США, швидко поширилися в освітніх системах Європи і Америки. Наприкінці XX ст. технології модульного навчання стали втіленням найбільш цілісного, системного, інтегративного підходу до навчально-виховного процесу, що забезпечувало високоефективну технологію реалізації дидактичного процесу.

Засновником модульного навчання є американський дослідник Дж. Рассел. У нашу країну технологія модульного навчання прийшла наприкінці 80-х років завдяки працям П. А. Юцявичене (Теория и практика модульного обучения) [171] і А. А. Алексюка (Педагогіка вищої школи. Курс лекцій: модульне навчання) [172] та продовжує розвиватися у працях сучасних дослідників [173; 174; 175; 176].

Метою розвитку освіти в Україні є виведення її на рівень розвинутих країн світу. Для цього необхідно широко використовувати нові технології, «яскравим прикладом удосконалення цілісного педагогічного процесу стає його технологізація» за рахунок упровадження нових технологій навчання [177, с. 171], відходити від застарілих методів і методик.

Особлива увага до проблем інформаційних технологій визначається двома причинами: розвитком сучасних засобів обчислювальної техніки, а також активним використанням цих засобів при створенні комунікаційних систем і мереж у системі освіти [178, с. 98].

Одним із перспективних напрямів у розв'язанні цих проблем є модульна система навчання професії.

Зарубіжна практика засвідчує перспективність такого способу організації навчання, за якого теоретичний матеріал вивчається укрупненими блоками-модулями, алгоритмізується освітня діяльність викладача й учнів як завершена циклічність пізнавальної, регуляційної і ціннісно-естетичної активності. У цій ситуації вирішальне значення у реформуванні української освіти мають інноваційні педагогічні та освітні технології модульного спрямування [179].

Розробка модульних технологій базується на кваліфікаційних вимогах до професій, які є основною складовою частиною Державного стандарту [180]. Під час впровадження модульного спрямування навчання професії, в процесі розробки типових програм доцільно було б передбачати логічну послідовність блоків навчального матеріалу з професійно-теоретичної і професійно-практичної підготовки (додаток К).

Впровадження у практику технологій адаптивного навчання, рівневої диференціації, колективних способів навчання, модульної організації навчального процесу дають змогу істотно модернізувати традиційні методи професійної освіти в напрямі гуманізації педагогічних стосунків. На думку В. П. Лапчинської [181, с. 157], модульне навчання (Англія, Швеція) будується за правилами метасистемності, коли конструкція навчального матеріалу уможливорює досягнення кожним учнем поставлених дидактичних завдань шляхом побудови модулів та інтеграції різних видів і форм навчання [182, с. 173].

На початку кожного циклу діяльності модульне навчання суттєву увагу приділяє мотиваційному етапу, що створює благодатне особисте підґрунтя для переходу від знань до вмінь і соціальних норм. Багаторазове відновлення освітньої діяльності учнів на різних рівнях осмислення навчального матеріалу в процесі самостійного пошуку забезпечує освоєння соціально-культурного досвіду в найкращому індивідуальному темпі. На всіх етапах викладач –

організатор і керівник навчального процесу, а учень – самостійний дослідник наукових і соціальних проблем.

Модульне навчання передбачає самостійну або майже самостійну роботу учнів за спеціально розробленою модульною програмою, оскільки «модульне навчання – це процес навчання, у якому пізнавальна діяльність учнів спрямована на вивчення і дослідження явищ та процесів суспільства, прогнозування розвитку з метою цілісного регулювання цими процесами на практиці» [183, с. 60].

По мірі оволодіння визначеними навчальними елементами модуля чи модулем, учень зі своїми проблемами з даного питання звертається до викладача, і в процесі консультації, обміну думками чи дискусії дані проблеми розв'язуються і виє рівень, якого досяг кожен учень. Таким чином, кожен залежно від рівня своєї підготовки у даній галузі знань розвитку інтелекту просунеться під час вивчення модульної програми автономно і вільно, не маючи будь-яких наперед заданих рівнів і критеріїв [184, с. 12].

Загалом доведено, що модульне навчання скорочує час на освоєння навчального курсу на 30% без зниження повноти викладу та глибини засвоєння матеріалу. Ущільнення навчального матеріалу за рахунок його укрупнення і системного подання фактично відбувається тричі – в процесі первинного, проміжного та кінцевого узагальнення [185, с. 175].

У основі модульної системи професійного навчання лежить індивідуальний підхід до кожного учня, причому, не порушуючи принципу взаємодії навчального процесу, головна роль відводиться учневі, який цілеспрямовано і самостійно за індивідуальним планом вивчає визначений матеріал [186; 187]. Як зазначає І. А. Зязюн, «учень повинен попередньо оволодіти своєю «професією учня», тобто навчитися користуватися необхідним технологічним арсеналом» [183, с. 52-53]. Індивідуальний план розробляє викладач на основі результатів «вхідного» тестування. Педагог є організатором, наставником, консультантом та інструктором, який контролює

виконання індивідуального плану та якість засвоєння теоретичних знань, а також відпрацювання практичних навичок.

Якість підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю залежить від структури модульного навчання та наповнення модулів конкретним змістом у вигляді модульних одиниць, модульних елементів. Щоб визначити необхідність вивчення додаткових навчальних елементів або виключити їх з програми навчання, складаються вхідні тести, за допомогою яких визначається ступінь теоретичної та практичної підготовки за рівнем кваліфікації. Якщо під час вхідного контролю встановлено, що з окремих дидактичних елементів учень має глибокі та міцні знання, то такі навчальні елементи з програми виключаються або додаються при недостатній кількості знань і вмінь [188, с. 6].

У традиційній системі навчання викладач або майстер виробничого навчання є джерелом інформації для учнів та найбільш активною ланкою в навчанні. У модульному навчанні, навпаки, головне джерело інформації – це попередньо підготовлений і наданий в особливій формі навчальний матеріал, що міститься в дидактичних елементах, а найбільш активна ланка в навчанні – учень; він і вирішує завдання навчання. При цьому функції педагога можуть змінюватися від інформаційно-контролюючої до консультативно-координуючої [188, с. 5].

Технологія модульного навчання в нашому експерименті характеризувалась такими особливостями: кожний компонент дидактичної системи був наочно поданий у модульній програмі та модулях; зміст навчання був чітко структурований, теоретичний матеріал мав послідовний виклад; навчальний процес забезпечувався інформаційно-предметною системою оцінки і контролю засвоєння знань, що дозволяло коригувати процес навчання; передбачалася варіативність навчання, адаптація навчального процесу до індивідуальних можливостей і запитів учнів.

Переваги цієї системи очевидні і складаються не лише з індивідуалізації процесу навчання, а й з гнучкості компонування навчальних елементів, залежно



від здібностей і попередніх успіхів учнів, а також замовлення роботодавців до рівня компетенції випускника для роботи на конкретному робочому місці.

Аналіз психолого-педагогічної та методичної літератури [182-188], нормативних документів [180; 189] дозволив нам виділити етапи впровадження технологій модульного навчання в процес професійної підготовки фахівців кулінарного профілю.

*Перший етап:* організація модульного навчання у ПТНЗ.

Відповідно до Положення про відкрите професійно-технічне навчання на основі модульної технології [189], затвердженого спільним наказом Міністерства праці та соціальної політики України та Міністерства освіти і науки України № 113/247 від 08.07.99 року навчання можуть здійснювати навчальні заклади, що мають:

- ліцензію на право підготовки фахівців за відповідними професіями;
- педагогічних працівників, які пройшли підготовку і отримали сертифікати Українського міжгалузевого центру;
- право здійснення навчання за модульною системою.

Організацію навчального процесу представлено на схемі (див. додаток К). Як видно з даної схеми, це складний багатоаспектний процес, значна кількість складових якого відрізняються від традиційної системи організації професійного навчання. Причому, вони не можуть бути опущені, чи реалізовані формально без ризику негативного впливу на кінцевий результат навчання.

На навчання приймаються безробітні та працівники, які мають повну загальну середню освіту і стаж роботи за професією не менше одного року і які досягли 18 років.

*Другий етап:* підготовка викладача або майстра виробничого навчання до організації навчального процесу.

Організація навчального процесу здійснюється за індивідуальними навчальними програмами учня, що складаються відповідно до типових навчальних планів та програм.

Для здійснення навчального процесу викладачу-інструктору необхідно:

- ознайомитися з типовим навчальним планом;
- провести ретельний аналіз програм і відібрати тільки ту інформацію, що різнобічно висвітлює зміст професії з урахуванням сучасних вимог щодо устаткування і технології виробництва;
- розтиражувати навчальний матеріал у відповідній кількості;
- впевнитись до початку занять у можливості самостійно виконати всі операції (дії), описані в навчальних елементах;
- підготувати в разі недостатності або відсутності потрібної інформації під час переходу від одного навчального елемента (НЕ) до іншого додаткові інструктивні елементи, адже від змісту вивченого залежить, як учні виконують запропоновані практичні завдання. Особливо це стосується вивчення модулів, що розкривають підвищену професійну компетентність;
- підготувати потрібне обладнання та матеріали для освоєння слухачами НЕ 02, 05, 06 категорій (діяльність та технічна інформація);
- опрацювати всі тестові завдання пакету модульної документації без зниження рівня їхньої складності для забезпечення контролю рівня засвоєння слухачами НЕ та модульних блоків (МБ);
- підготувати навчальні та роздаткові матеріали для учнів.

*Третій етап:* проведення вхідного тестування.

Мета вхідного тестування – формування індивідуальної програми учня на основі виявлення наявних умінь та навичок відповідно професійного спрямування, які він здобув за період попередньої трудової діяльності (додаток Л. 1).

Для здійснення вхідного тестування викладач повинен розробити перелік тестових завдань, що дали б змогу виявити рівень знань, умінь та навичок, якими володіє учень (слухач) з даної професії. Для цього рекомендується скористатись тестами до НЕ (додаток Л.1), МБ, тестів досягнень (додаток Л.2) та кваліфікаційних тестів.

Вхідне тестування проводиться за рахунок навчального часу, воно здійснюється індивідуально в формі відповідей учня, виконання ним письмових та виробничих завдань.

*Четвертий етап:* розробка індивідуальної програми навчання учня.

За результатами вхідного тестування викладач або майстер виробничого навчання розробляє індивідуальну програму для кожного слухача. Це здійснюється шляхом виключення з Переліку навчальних елементів у порядку їхнього вивчення тих НЕ або МБ, з яких слухач виявив професійну компетентність і продемонстрував необхідні знання, уміння та навички.

Індивідуальна програма слухача друкується в двох примірниках. Один з них надається учню разом з пакетом НЕ, а інший залишається у викладача для контролю та звітності. Контроль за виконанням навчальної програми здійснює як викладач, так і учень.

*П'ятий етап:* підготовка навчальних робочих місць.

Для виконання навчальної програми має бути створена та обладнана необхідна кількість робочих місць (навчальних станцій).

Навчальне робоче місце повинно бути забезпечене:

- необхідним обладнанням, пристосуванням;
- інструментами та приладами;
- витратними матеріалами, сировиною;
- столом для розміщення і зберігання НЕ, інших друкованих матеріалів, креслень, робочих інструкцій;
- аудіо-відео- засобами.

*Шостий етап:* Організація процесу навчання та ведення контрольної звітної документації.

Після розроблення індивідуальної навчальної програми для кожного учня, графіка переміщення робочими місцями, переліку необхідного обладнання та інструментів проводяться заняття з предмету «Особливості організації навчального процесу за модульною системою навчання». Після цих занять організовується засвоєння навчальних елементів відповідно до

індивідуальних навчальних програм слухачів по мірі вивчення навчальних елементів та модульних блоків.

Особливе значення приділяється постановці дидактичних цілей формування професійних компетенцій майбутніх робітників кулінарного профілю. Тут враховується не тільки розвиток їхніх пізнавальних здібностей, формування визначених навичок чи операції, а й комплексне застосування одержаних знань і вмінь у виборі методів і способів виконання робіт, орієнтації у запропонованій виробничій ситуації і головне здатність приймати нестандартні рішення.

Розглянемо визначення дидактичних цілей на прикладі схеми кулінарної обробки овочів для модульної одиниці «Страви з овочів»:

- формування знань з технологічного процесу обробки овочів;
- формування умінь і навичок щодо нарізки, шинкування, обточування овочів;
- формування понять щодо попередження і способів усунення дефектів у очищених овочів;
- розвиток самостійного технологічного мислення учнів у процесі вивчення навчальних елементів і модуля у цілому.

З впровадженням модульного навчання кожному викладачу і майстру виробничого навчання, як зазначає Н. Г. Ничкало, «важливо врахувати рівень своєї фахової і психолого-педагогічної підготовки, необхідність оволодіння новими підходами в організації та методиці виробничого навчання тощо» [190, с. 300]. Так, у процесі навчання викладач та майстер виробничого навчання надають необхідну консультативну і практичну допомогу слухачам, планують переміщення слухачів робочими місцями, контролюють виконання навчальної програми та здійснюють тестування слухачів на підставі вивчення НЕ та МБ, забезпечують робочі місця комплексом засобів навчання, які можна поділити на дві групи:

- а) що забезпечують теоретичні основи (навчальні програми, модульні блоки з комплектом навчальних елементів);

б) що необхідні для виконання практичного завдання (необхідне обладнання, інструменти та матеріали).

Кваліфікаційна атестація проводиться відповідно до «Положення про порядок кваліфікаційної атестації» та присвоєння кваліфікації особам, які здобувають професійно-технічну освіту, затвердженого наказом Міністерства праці та соціальної політики України та Міністерства освіти і науки України від 31.12.98 № 201/469 та зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 01.03.99 за № 124/34/7 [191].

*Сьомий етап:* контроль за ходом навчального процесу та облік виконання навчальних планів і програм, результати тестування (див. додаток Л.2).

*Восьмий етап:* для учнів, які засвоїли індивідуальну програму і виконали пробну кваліфікаційну роботу завчасно, можна організувати кваліфікаційне тестування державною кваліфікаційною комісією і здійснити випуск.

Результати теоретичного і практичного дослідження показали, що застосування модульного підходу до навчання сприяє оновленню професійно-технічної підготовки майбутніх фахівців, тобто застосування модульної системи істотно змінює як змістовно-структурне, так і організаційно-дидактичне забезпечення професійно-технічної підготовки учнів. Сутність цих змін полягає в тому, що перш за все, застосування модульної технології дало змогу підвищити ефективність процесу навчання за рахунок:

- планування процесу навчання, програмування діяльності викладача і учня, забезпечення максимальної організованості і в результаті – досягнення запланованого необхідного результату;
- відтворення процесу навчання і його результатів на основі модуля;
- перенесення акценту в навчанні на визначення структури і змісту навчально-пізнавальної діяльності учня;
- структуризації змісту навчання, що зумовлює його гнучкість, тобто можливість оновлення відповідно до соціального замовлення;
- можливість припинити навчання після освоєння певного набору модульних блоків.

Застосування модульної системи навчання, а також порівняння її з традиційною, дало змогу виявити ряд характерних особливостей професійно-технічної підготовки: відхід від старої вузькопрограмної підготовки, що надає вузькофахові знання і засвоєння лише певних методик навчання, і підхід до здійснення спроби окреслення і застосування різнобічної підготовки фахівця з наданням йому різноманітних компетенцій; створення освіти, що орієнтує на формування освіченої, здатної до вільного вибору освітньо-професійних програм, форм навчання людини; акцент у навчанні переноситься на розвиток культури мислення, поведінки, що утворюють центр, навколо якого об'єднуються знання, уміння і навички; функції викладача та майстра виробничого навчання інтегруються, оскільки модульна технологія навчання передбачає засвоєння професійних навичок в органічному поєднанні з вивченням теоретичного матеріалу; контроль здобутих знань, умінь та навичок здійснюється в процесі всього періоду навчання по мірі засвоєння навчальних елементів та модульних блоків.

Отже, перевага модульного навчання полягає в тому, що для досягнення необхідного рівня кваліфікації учнів на основі відповідних принципів і факторів здійснюється укрупнене структурування змісту навчального матеріалу або, іншими словами, інтегрований підхід до навчально-виховного процесу, вибір адекватних йому методів, засобів і форм навчання, спрямованих на самостійний вибір і проходження учнями повного, скороченого чи поглибленого варіантів навчання.

Впровадження у навчально-виховний процес технології модульного навчання вимагає дуже відповідальної підготовчої роботи, наявності в навчальному закладі високопрофесійних педагогічних кадрів, відповідного матеріально-технічного та фінансового забезпечення. Разом з тим, не дивлячись на складності, дана технологія виправдала себе, признана педагогічними працівниками найбільш ефективним способом підвищення якості професійної освіти, підготовки кваліфікованих робітників [188, с. 5].

## Висновки з розділу 2

На основі аналізу змісту інтеграції та виходячи зі специфіки викладання предметів професійно-теоретичної підготовки: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Устаткування підприємств харчування», «Гігієна та санітарія виробництва», «Організація виробництва та обслуговування», нами виокремлено: *інтегровані уроки засвоєння знань; інтегровані уроки розв'язування задач* (на базі уроку закріплення та формування умінь з тем: «Технологія приготування страв з овочів», «Крупи: види, асортимент, харчова цінність, вимоги до якості, механічна кулінарна обробка, умови зберігання, використання» та ін.; *інтегровані лабораторні роботи; інтегровані семінарські заняття, бесіди, конференції; інтегровані уроки ділової гри; інтегровані екскурсії, інтегровані уроки комплексних завдань* тощо. Впровадження яких забезпечує природний взаємозв'язок наук, навчальних предметів, розділів, тем з глибоким, послідовним і багатограним розкриттям процесів і явищ, що досліджуються; а також посилення міжпредметних зв'язків, зниження перевантажень учнів, підкріплення мотивації навчання.

Встановлено, що серед різноманітних методів навчання при підготовці кваліфікованих робітників кулінарного профілю доцільно вибирати ті, які об'єктивно поєднуються з ідеєю інтегрування знань учнів про харчові продукти і технологію приготування страв: методи, які пов'язані з джерелами передачі та сприймання навчального матеріалу, головними є – метод дедуктивного виведення, інформаційного і проблемного викладу матеріалу; активні методи навчання, серед яких особлива роль належить ігровим; логічні методи передачі та відтворення інформації: індуктивні, дедуктивні, моделювання, узагальнення; творчі пошукові методи навчання; метод проєктів; методи, виділені за ступенем самостійності мислення для оволодіння знаннями: творчий, проблемно-пошуковий, оцінювальний; інформаційно-комунікаційні технології.

Теоретичне осмислення психолого-педагогічної та методичної літератури, нормативних документів, практики роботи ПТНЗ підтверджує нашу

думку про доцільність упровадження технологій дистанційного та модульного навчання у процес професійної підготовки фахівців кулінарного профілю. Умотивовано, що дистанційне навчання має позитивне значення для розв'язання проблем професійної освіти в умовах прискорення темпів економічного, соціального і технологічного розвитку, а також для реалізації положень, викладених у меморандумі Європейської місії «Навчання протягом усього життя», його організація і впровадження доповнює діючі системи навчання, забезпечуючи інтеграцію знань учнів про харчові продукти і технологію приготування страв.

Виділено етапи впровадження технологій модульного навчання у процес професійної підготовки фахівців кулінарного профілю. Доведено, що застосування модульної технології забезпечує створення умов для інтегративного підходу щодо самодостатнього розвитку особистості майбутнього кваліфікованого робітника кулінарного профілю та його практичної підготовки до професійно-технічної діяльності шляхом поєднання в одне ціле як змісту навчання, так і різноманітних форм, методів та засобів навчання. Таке поєднання реалізоване в системі навчальних модулів трудових навичок і інструктивних елементів, які допомагають учням виконувати конкретні завдання до кожного модуля з урахуванням рівнів їхньої інтелектуальності. Завдання кожного рівня розраховані на виявлення в учнів системи знань, та формування професійних умінь, навичок і здібностей.

Основні наукові результати розділу опубліковано у працях [140; 147; 148; 150; 152; 166; 168].



### РОЗДІЛ 3

## ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНА ПЕРЕВІРКА ЕФЕКТИВНОСТІ ІНТЕГРОВАНОГО ПІДХОДУ ДО ПІДГОТОВКИ КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ КУЛІНАРНОГО ПРОФІЛЮ

### **3.1. Організація і перебіг дослідно-експериментальної перевірки ефективності інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих кухарів**

З метою перевірки висунутої гіпотези: ефективність і якість підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю у ПТНЗ суттєво підвищиться за наступних педагогічних умов: обґрунтування змісту інтеграції підготовки майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю; викладання предметів професійно-теоретичної підготовки із застосуванням інноваційних методів інтеграції знань учнів про харчові продукти і технологію приготування страв; упровадження технологій дистанційного та модульного навчання у процес професійної підготовки фахівців кулінарного профілю нами було проведено порівняльний педагогічний експеримент згідно методики, запропонованої В. П. Давидовим, П. І. Образцовим, А. І. Уман [192].

Під час дослідження проблеми інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих робітників доцільно врахувати, що сьогодні доводиться мати справу з взаємопов'язаними процесами глобалізації та стрімкого технологічного розвитку, які суттєво змінюють характер професійної діяльності. Нині світовій економіці, що відрізняється гострою конкуренцією, потрібна високопродуктивна й гнучка робоча сила, здатна адаптуватися до умов праці, які швидко змінюються [193].

Законами та нормативно-правовими актами України [132-137; 189; 191] визначено правові, організаційні, фінансові засади функціонування й розвитку системи професійно-технічної освіти, створення умов для професійної самореалізації особистості та забезпечення потреб суспільства і держави у кваліфікованих робітниках. Відповідно до ст. 15 Закону України «Про освіту» [194], державні стандарти освіти встановлюють вимоги до змісту, обсягу і рівня

освітньої та фахової підготовки в Україні. Вони є основою оцінки освітнього та освітньо-кваліфікаційного рівня громадян незалежно від форм одержання освіти.

Усе більш очевидним є те, що традиційна модель освіти не стала надійною базою оновлення навчального процесу, а тому втрачає свою перспективність. «Виникає необхідність, – зазначає знаний дослідник І. А. Зязюн, – зміни стратегічних, глобальних цілей освіти, перестановки акценту зі знань спеціаліста на його людські особистісні якості, які одночасно є і ціллю, і засобом його підготовки до майбутньої професійної діяльності» [170, с. 76]. Для вітчизняної педагогіки традиційними є дослідження інноваційної діяльності з точки зору теорії і практики впровадження досягнень педагогічної науки і розповсюдження передового педагогічного досвіду.

Забезпечення інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих працівників кулінарного профілю в ПТНЗ неможливе без усвідомлення педагогічними працівниками професійно-технічних закладів змісту і структури навчального процесу, щоб пов'язати з ними зміст головних напрямів професійної підготовки учнів, змісту навчання із різних масових професій. У свою чергу викладачі загальноосвітніх предметів повинні мати чітке уявлення про зміст предметів професійно-теоретичної підготовки, виробничого навчання і спрямовувати на цій основі зусилля для поліпшення якості підготовки майбутніх робітників.

Важливість проблем інтеграції знань пов'язана з тим, що на сучасному етапі необхідно не лише раціонально застосовувати харчові продукти, а й створювати нові страви, нові харчові добавки, технології обробки і приготування страв, використовуючи в галузі сфери обслуговування найновіші досягнення науки і техніки.

Інтеграція знань є закономірним для сьогодення процесом, який має відобразитися в навчальних програмах ПТНЗ кулінарного профілю. Зміст професійної підготовки при цьому повинен формуватися відповідно до кваліфікаційних вимог і професійних компетенцій та забезпечувати оволодіння

технологічними знаннями, що мають бути не вузькоспеціальними, а міжпрофесійними – кухар, кондитер; бармен, офіціант; кухар, офіціант тощо.

Їх необхідно добирати, на нашу думку, в двох напрямках: загальні, тобто такі, що відповідають групі споріднених професій кулінарного профілю (гігієна та санітарія виробництва, фізіологія харчування) та професійно орієнтовані (технологія приготування їжі з основами товарознавства, устаткування підприємств харчування, організація виробництва та обслуговування).

Зміст цих предметів спрямований на удосконалення професійних знань і вмінь майбутніх фахівців кулінарної галузі, вивчення історичних основ виникнення та розвитку кулінарії як галузі, розуміння та дотримання норм і правил раціонального харчування, набуття певної системи теоретичних знань, практичних навичок у приготуванні кулінарних страв і виробів. Ми погоджуємося з думкою О. В. Кудрі, яка наводить наступні аргументи.

По-перше, завдяки інтеграції знань забезпечуватиметься бачення учнями проблем у комплексі:

– зв'язку між природою та людиною (починаючи від аспекту фізіології харчування і закінчуючи аспектом зумовленості наявних напрямів господарської діяльності підприємств державної та приватної власності та обумовленого нами набору традиційних для національної та інших кухонь харчових продуктів);

– зв'язку між харчуванням та здоров'ям людини (від огляду харчування як вагомого фактору впливу на повноцінне формування організму дитини та стан здоров'я дорослих до обґрунтування раціональності багатьох положень української системи харчування на основі сучасних досліджень).

По-друге, за умов такої інтеграції знань є реальна можливість на фоні загальноприйнятої мети – навчити учнів технології сучасної обробки харчових продуктів та приготування страв і кулінарних виробів, також залучати їх до здобутків національної культури, що сприятиме вихованню національної самосвідомості, та формувати засади організації правильного харчування

населення як важливої умови здорового способу життя. Це надасть можливість розв'язувати навчально-виховні завдання на якісно новому рівні [28, с. 136].

Інтеграція і неперервність освіти перетворюється в одну з найважливіших тенденцій сучасної філософії в підготовці конкурентоспроможних робітників. Принцип інтеграції передбачає якісно інший тип взаємодії особистості і соціуму, створення і функціонування системи державних, кооперативних, громадських освітніх установ, які могли б забезпечувати постійну професійну підготовку людини з урахуванням її бажань, можливостей та потреб суспільства [195, с. 14].

Технологічне оновлення виробництва на основі використання найновіших досягнень науки і техніки, вміння сприймати, класифікувати, впорядковувати нову інформацію, швидко реагувати на зміни, спрямовані на формування національного виробничого потенціалу – найважливіші завдання сучасної професійної освіти, зумовлені потребою підвищення рівня підготовки випускників ПТНЗ, посилення їхньої конкурентоспроможності в умовах сучасного ринку праці. Педагогічна інтерпретація і вибіркового пошуку інформації повинні проводитися безперервно і систематично.

Якісний рівень професійної підготовки майбутніх висококваліфікованих робітничих кадрів досягається за умови застосування сучасних педагогічних технологій, систематичного оновлення змісту навчання в ПТНЗ з урахуванням змін у економіці, техніці та технології виробництва. Тільки за цієї умови можна буде розраховувати на системне, комплексне розв'язання проблеми наукового аналізу професійної підготовки майбутніх працівників у перспективі, в тому числі працівників кулінарного профілю.

Звертаючись до конкретних механізмів інтеграції знань, зазначимо, що «інтеграція виникає в тому випадку, коли існують раніше в чомусь розрізнені елементи і є передумови для їхнього об'єднання; об'єднуються ці елементи не сумативно, а через синтез, і результатом такого об'єднання є певна система, що характеризується цілісністю» [196, с. 11]. У випадку з досліджуваним нами інтегрованим підходом до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного

профілю у ПТНЗ інтеграція знань дає можливість для розробки змісту професійного навчання з передбаченням форм і методів моделювання виробничих функцій майбутнього фахівця, які необхідно закладати в організацію навчального процесу. Це вирішення складних виробничих ситуацій та завдань, складання комплексних кваліфікаційних завдань, кваліфікаційних практичних іспитів з вирішенням виробничих ситуацій чи задач. Все це дасть змогу майбутньому робітнику в короткий термін оволодіти системою професійних умінь та навичок і найбільшою мірою наблизить його до умов реального виробництва. При цьому потрібно враховувати, що навіть за умови створення адекватної моделі майбутній фахівець кулінарного профілю після закінчення навчання може виявитися неконкурентоспроможним на ринку праці. Причина цього в тому, що за час навчання виробнича ситуація може змінитися на стільки, що робітника варто знову доучувати або переучувати. Наприклад, приготування їжі на плитах: твердого палива  $\Rightarrow$  на газових  $\Rightarrow$  електричних  $\Rightarrow$  конвекторних  $\Rightarrow$  ПЧ-апаратах  $\Rightarrow$  гриль-апаратах. Виключити такий вид некомпетентності фахівця може тільки інтегрований підхід до його підготовки. Розробка і впровадження нових форм та методів інтеграції знань, а також створення інтегрованих курсів передбачає тісний зв'язок предметів загально-технічної, професійно-теоретичної підготовки, виробничого навчання та практики, проте виключає їхнє дублювання.

Отже, говорячи про інтеграцію знань, ми маємо на увазі не просто залучення додаткових знань у зміст навчальної програми з підготовки майбутніх робітників кулінарного профілю і викладу їх як певної суми, а створення можливостей всебічного, цілісного розгляду певних понять, теорій, об'єктів праці, що виступають у даному випадку інтегруючими факторами. Детальний аналіз інтегруючих сучасну науку факторів наводиться І. М. Козловською у монографії «Теоретико-методологічні аспекти інтеграції знань учнів професійно-технічної школи» [80]. Автором зазначається, що існування багаточисельних інтеграторів у сучасному знанні обумовлює численність типів та видів прояву інтеграції. Але в яких би конкретних видах

не існувала інтеграція, вона сприяє ущільненню і оптимізації наукового знання, забезпечує інтенсифікацію його розвитку, підвищує рівень його евристичних можливостей.

На нашу думку, всі наявні освітні системи певною мірою базуються на ідеях інтеграції. Інтегрований підхід може стосуватися як системи в цілому, так і невеликих груп її елементів. З цього погляду, поділяємо наявні системи на два типи: інтегровані та інтегральні. В традиційній дидактичній системі (інтегрованій), згідно з встановленими цілями, визначена жорстка система поділу навчального матеріалу на предмети, взаємодія між ними відбувається лише на рівні міжпредметних зв'язків, тобто обміну інформацією, що не передбачає якісних перетворень різнопредметних знань. Тобто, структурування змісту навчального матеріалу здійснюється ззовні, а незначні зміни відбуваються лише в межах окремих навчальних курсів. Інтегровані курси також мають встановлену структуру, яка задана ззовні. Такий підхід допускає існування штучних підсистем та конструкцій, де умови інтеграції виконуються не повністю. Постійно існує небезпека підміни інтегрованих утворень такими, що лише схожі на них або мають деякі їхні ознаки. Згідно з визначеними цілями тут задається гнучка система структурування змісту навчання, передбачається групування знань не лише за предметним (основи наук) чи комплексним (традиційні інтегровані курси), але за об'єктивним і проблемним принципами. Прикладом може бути модульна система навчання.

Суттєва відмінність інтегральних систем від інтегрованих – наявність достатньої підстави для інтеграції. Межі між навчальними предметами є більш прозорими, допускаються взаємодія та взаємовплив знань.

У нашому дослідженні ми аналізували зміст освіти у ПТНЗ кулінарного профілю у двох напрямках: перший, складається з певних навчальних предметів, що відображають різні сфери виробничої діяльності; інший – містить загальні для будь-якої галузі діяльності і будь-якого навчального предмета аспекти, елементи-знання, уміння, навички, досвід творчої діяльності.

Навчально-виховний процес у ПТНЗ нині базується на ідеях наступності інтеграції навчання, використанні новітніх технологій навчання [197, с. 62-63].

Вагомими компонентами організації та проведення навчально-виховного процесу в умовах інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю, ми вважаємо: формування пізнавального інтересу; активне оволодіння новими технологічними поняттями; уміння аналізувати технологічні процеси; уміння самостійно оперувати знаннями при вирішенні теоретичних і виробничих завдань тощо.

Важливо, щоб у центрі будь-якої педагогічної системи був учень, який є не лише об'єктом цілеспрямованих педагогічних впливів, а й суб'єктом свого становлення як гармонійно-розвиненої особистості.

Дослідно-експериментальна робота проводилася на базі Державного професійно-технічного навчального закладу «Вінницьке міжрегіональне вище професійне училище», Житомирського професійного ліцею харчових технологій, Державного професійно-технічного навчального закладу «Житомирський професійний технологічний ліцей», Хмельницького професійного торгово-кулінарного ліцею (додаток Н), поетапно – з 2002 по 2010 рік. У дослідженні взяли участь 386 учнів, 67 викладачів і майстрів виробничого навчання. Для забезпечення можливості порівняння результатів педагогічного експерименту учнів було розділено на експериментальні й контрольні групи, та виявлено початковий і підсумковий рівні їх навченості для одержання точної картини стану знань, навичок і умінь до і після експерименту [198; 199]. На цьому ж етапі дослідження нами визначено умови проведення експерименту які варіюються і які не варіюються [200, с. 170].

Умови, які варіюються:

– у експериментальних групах виклад навчального матеріалу носить проблемний-пошуковий характер, а в контрольних – традиційний інформативно-пояснювальний;

– у експериментальних групах при вивченні професійно-теоретичних предметів використовуються інтегровані методики проведення занять (ділові та

рольові ігри, семінари, бесіди, лабораторно-практичні роботи тощо), інноваційні методи інтеграції знань учнів про харчові продукти і технологію приготування страв, дистанційне та модульне навчання, а в контрольних – ні;

– у контрольних групах лабораторно-практичні роботи виконуються за детальними інструкційними картками, а в експериментальних – диференційовано, відповідно до рівня знань учням пропонується самостійно скласти план виконання лабораторно-практичної роботи;

– в експериментальних групах учням пропонується повторювати вивчений матеріал з використанням інтегрованих завдань, а в контрольних групах матеріал повторюється без таких завдань;

– в експериментальних групах засобами самостійного вивчення навчального матеріалу виступає електронний навчально-методичний комплекс з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», розроблений на основі модульної технології для дистанційного навчання, а в контрольних групах – традиційний підручник (навчальний посібник або інший традиційний засіб навчання);

– в експериментальних групах контроль знань проводиться з використання інтегрованих контрольних завдань, комплексних кваліфікаційних робіт, в контрольних – така можливість не передбачена.

Умови, які не варіюються:

– вивчення однакових предметів у контрольних і експериментальних групах за одним навчальним планом;

– однаковий час вивчення предметів, згідно державних стандартів для професій «Кухар», «Кондитер»;

– виконання однакових для обох груп лабораторно-практичних робіт;

– проведення лабораторно-практичних занять та уроків виробничого навчання в однаково обладнаних лабораторіях.

Перевірку однорідності експериментальних і контрольних груп і тим самим правильність їхньої вибірки ми здійснювати з використанням t-критерію Стьюдента (рівність середніх) [201, с. 98].



У випадку застосування t-критерію Стьюдента для незалежних змінних (взятими з двох різних груп піддослідних) для оцінки однорідності контрольних і експериментальних груп нами висунуто дві гіпотези –  $H_0$  (нульова гіпотеза), згідно якої різниця рівнів підготовки учнів контрольних і експериментальних груп недостатньо значні, і тому розподіл оцінок відноситься до однієї генеральної сукупності, тобто вибірка здійснена вірно; і  $H_1$  (альтернативна гіпотеза), згідно якої різниця між обома розподілами достатньо значна.

Гіпотеза  $H_1$  приймається лише тоді, коли відкидається гіпотеза  $H_0$ . Це буває у випадках, коли різниці в середніх арифметичних експериментальної і контрольної груп настільки значущі (статистично вірогідні), що ризик помилки відкинути нульову гіпотезу і прийняти альтернативну не перевищує одного з трьох прийнятих **рівнів значущості** статистичного висновку:

– перший рівень – 5 % (в наукових текстах пишуть іноді  $p = 5\%$  або  $\alpha \leq 0,05$ , якщо подано в частках), де допускається ризик помилки у висновку у п'яти випадках із ста теоретично можливих таких самих експериментів при строго випадковому відборі досліджуваних для кожного експерименту;

– другий рівень – 1 %, тобто відповідно допускається ризик помилитися лише в одному випадку із ста ( $\alpha \leq 0,01$ , при тих самих вимогах);

– третій рівень – 0,001 %, тобто допускається ризик помилитися лише в одному випадку з тисячі ( $\alpha \leq 0,001$ ). Останній рівень значущості ставить дуже високі вимоги до обґрунтування вірогідності результатів експерименту і тому рідко використовується [202, с. 256].

У нашому дослідженні ми довели, що розподіл оцінок при вхідному тестуванні в контрольних групах (КГ) і експериментальних групах (ЕГ) є вибірками з однієї генеральної сукупності, таким чином нульова гіпотеза вірна, якщо за результатами статистичного тесту ймовірність випадкового виникнення знайденої різниці не перевищує 5 з 100 ( $\alpha \leq 0,05$ ).

Нами досліджено стан реалізації інтегративних зв'язків між предметами професійно-теоретичної підготовки «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Устаткування підприємств харчування», «Гігієна та санітарія

виробництва», «Організація виробництва та обслуговування» та їхній вплив на рівень пропедевтичного формування елементів фахових знань, умінь, та професійного мислення майбутніх робітників кулінарного профілю (див. п. 1.3., 2.2). Вивчались також окремі елементи професійної діяльності працівників харчової галузі в різних професійних сферах. З цією метою проводилися порівняльний аналіз навчальних планів і програм з предметів що інтегруються та вибіркоче спостереження діяльності учнів і викладачів на заняттях у ПТНЗ кулінарного профілю.

З уведенням 12-ти бального підходу до оцінювання рівня знань учнів постала проблема визначення запитань і віднесення їх до певного рівня досягнень знань [203].

У Державному професійно-технічному навчальному закладі «Вінницьке міжрегіональне вище професійне училище», Державному професійно-технічному навчальному закладі «Житомирський професійний технологічний ліцей», Ужгородському вищому професійному училищі торгівлі та технологій харчування, Хмельницькому професійному торгово-кулінарному ліцеї, було створено динамічні групи з викладачів предметів професійно-теоретичної підготовки та майстрів виробничого навчання для складання тематичних завдань різнорівневого характеру, які вивчаючи матеріали періодичних видань, досвід інших закладів, методичні рекомендації та використовуючи VI рівнів інформації в структурах пам'яті й розумовій діяльності, розділили питання за VI рівнями компетенції, рейтинговими показниками, балами і критеріями навчальних досягнень учнів за 12-ти бальною шкалою.

Для прикладу, розглянемо тему: «Технологія приготування страв з овочів», предмет «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» інтегровану з темами «Санітарні гігієнічні вимоги до механічної обробки овочів», предмет «Гігієна та санітарія виробництва» і «Організація робочих місць у овочевому цеху», предмет «Організація виробництва та обслуговування» [204, с. 172-174].

I рівень – це рівень прийняття, розпізнавання та фіксації інформації в структурах пам'яті, за рівнем компетенції перший (*низький*) – рецептивно-продуктивний. Без цього рівня на перших заняттях обійтись не можливо, оскільки учень робить перші кроки в навчанні та засвоєнні програми. Якщо ж учень залишається на цьому рівні й надалі, то він не в змозі засвоїти програму, таким чином він не оволодіє професією. В такому випадку необхідна індивідуальна робота з цим учнем. Всі ці питання можна використовувати в процесі актуалізації опорних знань.

Питання цього рівня починаються, як правило, зі слів:

*Розпізнайте...* наприклад: «Розпізнайте види овочів в наданих зразках?»  
«Розпізнайте, де овочі сирі, де варені, де смажені?»

*Сформулюйте...* «Сформулюйте, що таке варіння?» «Сформулюйте, що таке смаження?»

*Скажіть правила...* Щоб зберегти вітамін С, яких правил слід дотримуватись при варінні овочів? Що утворюється на поверхні смаженої за правилами картоплі?

*Назвіть...* Назвіть правила зберігання очищеної сирі картоплі. Назвіть форми простої нарізки моркви.

*Покажіть...* Покажіть овочі нарізані соломкою... нарізані кубиками...

*Вкажіть...* Вкажіть розміри брусочків... соломки...дрібних кубиків...середніх кубиків...великих кубиків...

*Відберіть сировину...* Відберіть овочі для приготування складного гарніру. Відберіть сировину для картопляних котлет.

*Визначити...* Що таке припущені овочі? Що таке варені овочі?

*Відтворення окремих дій...* Організуйте робоче місце кухаря при нарізанні овочів. Наріжте капусту соломкою. Наріжте картоплю брусочками (тощо).

*Повторіть...* Якщо нарізану картоплю перед смаженням обсушити на сухій тканині, жир не буде розбризкуватися, швидше утвориться рум'яна кірочка, шматочки обсмажаться рівномірно. Якщо змити крохмальні зерна з

поверхні сирої картоплі, в процесі смажіння шматочки її не будуть злипатися і не прилипатимуть до посуду.

За критеріюми ці питання можна охарактеризувати як володіння матеріалом на рівні окремих фрагментів, що становлять незначну частину навчального матеріалу. Тому бали 1, 2, 3 – є оцінкою знань учня, а рейтинговий показник від 1% до 39%.

### II рівень – рівень свідомого засвоєння інформації.

За рівнем компетенції це 2-ий *середній* (репродуктивний). Вже значну частину матеріалу, дій учень відтворює свідомо засвоївши інформацію. За допомогою викладача або майстра виробничого навчання учень здатний логічно відтворити частину обсягу матеріалу, може аналізувати, порівнювати, виправляти допущені помилки. Більш поширені такі вирази:

*Що ви вважаєте зайвим?* Приклади практичних завдань (робота зі зразками). Що ви вважаєте зайвим з інструментів та інвентарю для організації робочого місця кухаря в процесі первинної обробки картоплі?

*Чого бракує з компонентів для приготування страви?* Приклади практичних завдань (робота зі зразками) Чого бракує з компонентів для приготування кульок картопляних? Чого бракує з компонентів для приготування капусти тушкованої?

*Знайдіть помилку.* Смажена капуста суха і несмачна? Знайдіть помилку в її приготуванні (її смажили сиру, свіжу, слід було спочатку відварити).

*Об'єднайте факти і зробіть загальний висновок.* Як зберегти вітаміни овочів під час термічної обробки? В якому разі не буде травматизму на робочому місці?

*Використайте приклади для доказу ваших припущень.* У власному соку слід припускати томати, гарбуз, кабачки: вони легко виділяють воду.

*Як зміниться ситуація, якщо змінити такі умови?* Ви не розігріли олію до необхідної температури. Якою буде картопля – «фрі»?

*Поясніть чому так?* Чому картопля стала водяною під час варіння? Чому картопляне пюре тягуче та в'язке?

*Найдіть заміну цьому продукту.* Для галушок картопляних немає вершкового масла. Чим можливо його замінити? (маргарин).

*Що ще не названо?* Наприклад: Технологія приготування кульок картопляних: у протерту варену картоплю, додають 1/3 частину пшеничного борошна, жовтки яєць, перемішують формують кульки діаметром 2,5 – 3 см.

*Відповідь:* протерту картоплю охолодити до температури 50°C.

*Як можна зміряти на практиці?* (нетрадиційно на вагах) наприклад: сметана 30% – 25 г. (столова ложка), масло вершкове – 20 г. (столова ложка)

*Без чого можна було б обійтись?* Наприклад: без молока, оскільки можна вжити воду для прісного тіста, в яке занурюють білоголову капусту, щоб приготувати страву «Капуста білоголова в тісті».

*Опишіть зовнішній вигляд:* це обов'язкове вміння учнів при визначенні зовнішнього вигляду приготовленої страви.

*Порівняйте і зробіть висновки:* порівняйте дві приготовлені страви, зробіть висновок щодо їх якості.

Це далеко не повний перелік питань свідомого засвоєння інформації як правило репродуктивного рівня компетенції, що забезпечує засвоєння інтегрованого навчального матеріалу програми від 40% до 69%.

У відповідях на такі запитання учень може відтворити значну частину матеріалу, що відпрацював, розуміє основні правила технології приготування страв, основи товарознавства, санітарно-гігієнічні норми, з допомогою викладачів предметів професійно-теоретичної підготовки або майстра виробничого навчання може аналізувати свої дії, думки, порівняти, робити висновки, виправляти допущені помилки. Такий учень ще не має системності в знаннях, не здатний застосовувати свої знання в нетипових умовах або ситуаціях.

Такому учню виставляються 4, 5, 6 балів, залежно від того як він справився з завданнями і відповів на запитання.

Ці питання поширені в процесі актуалізації опорних знань, якщо додати слова «На ваш погляд», «Як ви вважаєте?», «Чи знайомо вам?», «Чи зустрічали ви на практиці?»

Питання I і II рівнів можуть скласти основу інтегрованого уроку-бесіди під час засвоєння теми.

### III рівень трансформації знань.

Це вже конструктивно-варіативний (достатній) рівень компетенції. Учень засвоює матеріал від 70 до 89%, може використати на рівні стандартних ситуацій, вмiє зіставляти, узагальнювати, систематизувати, контролювати власну діяльність і все це під керівництвом викладача або майстра виробничого навчання, або самостійно при застосуванні модульного чи дистанційного навчання. У цьому випадку більш поширені такі вирази:

*Перенесіть знання в таку ситуацію...* Картопляники розвалюються у процесі смаження. Ваші дії?; Картопля смажена повністю не просмажилась. Ваші дії?

*Перетворіть цей матеріал на готовий продукт...* Вам дана відварна картопля. Яку ще страву можна з неї приготувати?

*Ліквідуйте недоліки...* Капуста цвітна, смажена в тісті трохи присмажилась зайве – ліквідуйте недолік; Вихід страви не відповідає нормі - ліквідуйте недолік; Пюре занадто рідке – ліквідуйте недолік.

*Що станеться, якщо...* Посолити картоплю, що смажиться у фритюрі ще сирію?; Якщо ріпчасту нарізану цибулю не запанірувати у пшеничному борошні? (для смаження) тощо.

*Проконтролюйте і оцініть свої дії...* Наріжте за правилами овочі різними формами нарізки і дайте оцінку; підготуйте картопляні кульки до смаження, оцініть їх відповідність вимогам;

*Наведіть приклади, що підтверджують певні твердження* Овочі корисні, тому що...; Страви із овочів поширені, тому що...;

Порівняйте приклади страв, що в них загального, чим вони відрізняються Картопля молода відварна, картопля стара відварна.

*Зробіть висновок, обґрунтуйте своє твердження...* Хворій людині бажано їсти страви з овочів за такою технологією приготування? Чому?; Більшість овочів вариться при слабкому кипінні. Чому?

*Покажіть як...* Покажіть як формують овочеві котлети; організуйте робоче місце в овочевому цеху, продемонструйте своє вміння.

*Прокоментуйте...* Прокоментуйте наслідки роботи товариша при приготуванні картопляного пюре; прокоментуйте послідовність дій, прокоментуйте відповідь «Оцінка якості страви».

*Переконайте... Аргументуйте...* Чому ви спочатку грієте воду, потім закладаєте картоплю? Чому спочатку грієте олію, потім смажите оладки?

Питання цього рівня ставляться учню, який вже має певні навички приготування, підготовки до приготування, знає санітарно-гігієнічні норми, основне обладнання та устаткування, володіє інтегрованими знаннями з обраної професії до 89%, які оцінюються у 7, 8, 9 балів. Це учень, що практично вже після закінчення вивчення навчального матеріалу буде відповідати III розряду за кваліфікаційною характеристикою кухаря.

Рівні IV.а, IV.б, IV.в – це рівні за компетенцією більшою мірою *високого (творчого) рівня* залежно від їх складності.

#### IV.а рівень аналізу засвоєної інформації.

Учень добре повинен знати матеріал, мати вже навички праці, щоб аналізувати, що і як у нього виходить. Питання більшою мірою творчі або проблемні. Серед них поширені:

*Знайдіть логічний зв'язок...* Чому більшість страв в кулінарії не обходяться без овочів?; Чому для різних овочів використовують різні способи теплової обробки?

*Надайте якісну характеристику страві...* Як правило, це – колір, запах, смак, консистенція, зовнішній вигляд.

*З яких операцій складається...* приклад: приготування шніцеля капустиного; голубців овочевих; перцю фаршированого.

*В якій послідовності... В якій послідовності здійснюється закладка овочів для приготування рагу овочевого? В якій послідовності здійснюється закладка компонентів у процесі приготування запіканки картопляної?*

*Що є головним, а що другорядним? Що є головним, а що є другорядним в приготуванні страви? (провокаційне питання).*

*Що від чого залежить... Від чого залежить якість картопляного пюре? Від чого залежить зовнішній вигляд рагу овочевого?*

*Складіть перелік ознак... Складіть перелік ознак якісної страви. Складіть перелік ознак дієтичної страви.*

*Знайдіть загальні правила... Знайдіть загальні правила приготування овочів вареним, тушкованим, смаженим способами. Знайдіть загальні правила подачі страв із овочів.*

*Складіть технологічну схему роботи... Складіть схему приготування капусти тушованої. Складіть схему приготування кульок картопляних.*

*Класифікуйте... Здійсніть класифікацію страв з овочів залежно від виду теплової обробки.*

*Поясніть причину... Відвідувач відмовився їсти подану страву, вважаючи її не якісною. Поясніть причину.*

*Поясніть наслідки... Ви не встигли використати деруну масу. Які наслідки? Ви залишили картоплю в олії після приготування. Які наслідки? Ви кілька разів розігрівали приготовлену страву. Які наслідки ?*

Розв'язання цих питань під силу тому учню, що вже самостійно виконує роботу, може вільно висловити свою думку. Матеріал засвоєно на 90-93%. Оцінка, як правило 10 при повній правильній відповіді.

IV.б рівень – рівень інтеграції та узагальнення засвоєних знань, умінь та навичок.

Учень впевнено об'єднує частини в ціле, робить не лише окремі операції, а вже може приготувати страву протягом всього технологічного процесу. Такий учень може:

- а) написати реферат;



- б) скласти опорний конспект;
- в) без помилок скласти і розрахувати інструкційно-технологічну карту;
- г) зробити розрахунок сировини з урахуванням сезону;
- д) добре орієнтується в збірнику рецептур;
- є) лабораторно-практичну роботу виконає впевнено і досить швидко;
- ж) може вирішувати проблемні питання, рішати виробничі ситуації.

Засвоєння матеріалу від 93 до 97 %, відповідно оцінка – 11 балів. Такий старанний учень може виконувати творчі завдання, підсумовувати дії, виносити рішення, об'єднувати в єдине ціле, узагальнювати, придумувати, підбирати сировину, посуд, побудувати, скласти поширений план роботи, тобто застосовувати у професійній діяльності інтегровані знання з предметів технологія приготування їжі з основами товарознавства, устаткування підприємств харчування, гігієна та санітарія виробництва, організація виробництва та обслуговування.

Наприклад: визначте розрахунок сировини з урахуванням сезону...

1. Скільки картоплі потрібно взяти (по 2-ій колонці збірника рецептур) для приготування 30 порцій котлет картопляних в жовтні та березні?

IV.в рівень оцінювального мислення творчого рівня навчання, впевненості, засвоєння матеріалу, вмінь, навичок на 98-100 %.

Учень виявляє особливі творчі здібності, самостійно розвиває власну обдарованість і нахили, вміє самостійно здобувати знання, має особисті погляди, особисту життєву позицію, узгоджуючи їх із загальнолюдськими цінностями.

Учень виконує набуті знання і вміння в нестандартних ситуаціях, переконливо аргументує свої дії. Може, наприклад:

*Зробити технологічну карту фірмової страви...*

*Висловити свої критичні зауваження до оформлення страви...*

*Підібрати страви для людини хворої на цукровий діабет (дієта № 9),* наприклад:

1. Морква з медом.

2. Зелений салат з огірками.
3. Картопляні зрази з сиром.
4. Котлети з яловичини з сиром.

Може відповісти на питання: *Скільки потрібно часу для виготовлення цих страв? Чого б ви не допустили в процесі приготування даних страв? Що ви думаєте про лікувальне харчування?*

Вирішити практично всі питання пошукового характеру, проблемні питання: ці питання більшою мірою ніж попередніх рівнів активізує процеси розвитку дивергентного мислення, що забезпечує гнучкість та варіативність мислення, нестандартність та оригінальність думки, лаконічність, економічність та точність. Швидкість первинних процесів забезпечує свідомості потрібну кількість версій вирішення тієї чи іншої проблеми. Оцінка – 12 балів.

Під час проведення дослідно-експериментальної перевірки ефективності інтегрованого підходу до підготовки фахівців кулінарного профілю за допомогою тематичних завдань різнорівневого характеру, як видно з вищесказаного, перевірено якість засвоєння професійних знань за 12-ти бальною шкалою, причому кожному з діапазонів складності присвоювався відповідний рівень: *високий* – 12 балів (IV.в), 11 балів (IV.б), 10 балів (IV.а); *достатній* – 9-7 балів (III-й); *середній* – 6-4 балів (II-й); *низький* – 3-1 бал (I-й).

Для визначення статистичної достовірності різниці між середніми значеннями показників ефективності в ЕГ і КГ обчислимо *t*-критерій Стьюдента за формулою:

$$t = \frac{x_{EG}^2 - x_{KG}^2}{\sqrt{m_{EG}^2 + m_{KG}^2}}$$

де  $x_{EG}$  і  $x_{KG}$  – середні арифметичні значення змінних у групах 1 і 2;

$m_{EG}$  і  $m_{KG}$  – величини середніх помилок, які обчислюються за формулою:

$$m = \frac{\sigma}{n}$$

де  $\sigma$  – дисперсія, яка обчислюється за формулою:

$$\sigma^2 = \frac{\sum_{i=1}^n (\bar{x} - x_i)^2}{n-1}$$

де  $(\bar{x} - x_i)^2$  – квадрат відхилень окремих значень ознак від середньої арифметичної;  $n$  – кількість ознак.

Дані і проміжні результати обчислення значущості статистичних різниць середніх значень у ЕГ і КГ наведено в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

**Дані і проміжні результати обчислення значущості статистичних відмінностей середніх значень**

Рівні знань	Експериментальні групи			Контрольні групи		
	Значення ефективності діяльності	$(\bar{x}_{EG} - x_{EG})$	$(\bar{x}_{EG} - x_{EG})^2$	Значення ефективності діяльності	$(\bar{x}_{KG} - x_{KG})$	$(\bar{x}_{KG} - x_{KG})^2$
I.	3	12	144	4	10	100
II.	27	-12	144	25	-11	121
III.	32	-17	289	34	-20	400
IV.	14	1	1	11	3	9
V.	8	7	49	6	8	64
VI.	6	9	81	4	10	100
	$\bar{x}_{EG} = 15$	$\sum_{i=1}^n (\bar{x}_{EG} - x_{EG})^2 = 708$		$\bar{x}_{KG} = 14$	$\sum_{i=1}^n (\bar{x}_{KG} - x_{KG})^2 = 794$	
	$\sigma_{EG}^2 = 141,6$ $\sigma_{EG} = 11,9$			$\sigma_{KG}^2 = 158,8$ $\sigma_{KG} = 12,6$		

Геометрично  $\sigma^2$  є показником того, наскільки крива розподілу оцінок розмита відносно її середнього арифметичного значення.

Визначимо помилки для ЕГ і КГ:

$$m_{EG} = \frac{\sigma_{EG}}{n_{EG}} = \frac{11,9}{6} = 1,98 \qquad m_{KG} = \frac{\sigma_{KG}}{n_{KG}} = \frac{12,6}{6} = 2,1$$

Підраховуємо значення t-критерію за формулою:

$$t = \frac{15-14}{\sqrt{1,98^2 + 2,1^2}} = 0,35$$

Обчисливши величину t-критерію, за спеціальною таблицею визначили рівень статистичної значущості відмінностей між середніми показниками ефективності діяльності в ЕГ і КГ.

Для цього  $t$  розраховане порівнюють з  $t$  табличним. Табличне значення обирається з врахуванням обраного рівня достовірності ( $\alpha = 0,05$ ), а також у залежності від числа ступенів свободи, яке знаходять за формулою:

$$k = n_{EG} + n_{KG} - 2$$

де  $k$  – число ступенів свободи;  $n_{EG}$  і  $n_{KG}$  число замірів у першому і другому рядах.

У нашому дослідженні:

$$k = 6 + 6 - 2 = 10$$

З таблиці t-критерію знаходимо, що значення  $t_{\text{табл}} = 2,23$  (для  $\alpha < 0,05$  при 10 ступенях свободи) [205, с. 378], що більше ніж  $t_{\text{розрах}} = 0,35$ . Таким чином, можна зробити статистично обґрунтований висновок про те, що нульова гіпотеза не відкидається і обидві вибірки відносяться до однієї генеральної сукупності.

Вважається доцільним перевірити одержані результати з використанням критерію  $\chi^2$  Пірсона або  $f$ -критерій Фішера.

У нашому дослідженні ми перевіряли одержані результати з використанням критерію  $\chi^2$  Пірсона за формулою:

$$\chi^2 = \frac{1}{n_1 n_2} \sum_{t=3} \frac{(n_1 n_2 - n_1 n_2)^2}{n_1 - n_2}$$

де  $n_1$   $n_2$  – кількість оцінок в учнів у контрольній і експериментальній групах;  $n_{i1}$  і  $n_{i2}$  – середньоарифметичне значення успішності в контрольній і експериментальній групах.

За спеціальною таблицею значень  $\chi^2_{табл}$  [206, с. 591] для рівня значущості  $\alpha=0,05$  та числа ступенів свободи  $r=10$  одержуємо  $\chi^2_{табл} = 5,61$ . Оскільки  $\chi^2_{табл} > \chi$  ( $5,61 > 2,81$ ) то це означає, що нульова гіпотеза не відхиляється і слід вважати контрольну і експериментальну групи вибірками з однієї генеральної сукупності. Таким чином, за допомогою t-критерію Стюдента та критерію  $\chi^2$  Пірсона нами зроблено висновок про однорідність контрольної і експериментальної груп.

Отже, нами було проведено вибір і вирівнювання контрольних і експериментальних груп на основі проведення вхідного тестування, а також визначення умов експерименту, тих, які змінюються, і тих, що не змінюються.

Наступний етап – проведення порівняльного педагогічного експерименту, у ході якого було проведене уточнення і корегування основних гіпотетичних положень експериментального дослідження.

З цією метою в ЕГ навчання проводилося з використанням інтегрованих методик (інтегровані уроки засвоєння знань; інтегровані уроки розв'язування задач, інтегровані лабораторні роботи; інтегровані семінарські заняття, конференції; інтегровані уроки ділової гри, інтегровані екскурсії, інтегровані уроки комплексних завдань, тощо), інноваційних методів інтеграції знань учнів про харчові продукти і технологію приготування страв, електронного навчально-методичного комплексу, з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», розробленого на основі модульної технології для дистанційного навчання, а в КГ тільки з застосуванням традиційних форм і методів навчання. Взаємозв'язок між використанням інтегрованих і традиційних форм та методів навчання та рівнем знань учнів на уроках предметів професійно-теоретичної підготовки (і – інтегровані форми і методи; т – традиційні, не інтегровані) представлені у таблиці 3.2.

**Взаємозв'язок між використанням інтегрованих і традиційних форм та методів навчання та рівнем знань учнів**

№ п/п	Предмети  Форми і методи	Технологія приготування їжі з основами товарознавства		Устакування підприємств харчування		Гігієна та санітарія виробництва		Організація виробництва та обслуговування	
		і	т	і	т	і	т	і	т
1.	Лекції, бесіди	7,80	7,11	6,98	6,55	8,05	7,60	8,40	7,45
2.	Комбінований урок	7,60	7,62	7,02	6,98	7,30	7,38	8,60	7,45
3.	Урок узагальнень знань	7,92	7,10	7,12	7,02	8,50	7,60	7,80	7,45
4.	Урок ділової гри	8,12	7,85	7,95	7,69	8,60	8,15	9,20	7,80
5.	Лабораторно- практичні роботи	9,60	7,92	8,25	7,95	8,80	8,12	9,60	8,12
6.	Комплексне завдання	9,20	8,55	8,50	7,80	9,05	8,32	9,20	8,15
<b>Середній бал</b>		<b>8,37</b>	<b>7,69</b>	<b>7,64</b>	<b>7,33</b>	<b>8,38</b>	<b>7,86</b>	<b>8,80</b>	<b>7,74</b>

Як видно з таблиці 3.2, рівень знань учнів груп де застосовувались інтегровані форми та методи навчання був вищим ніж у групах де дані форми і методи не застосовувались. Особливо ефективним є застосування інтегрованого підходу до проведення лабораторно-практичних робіт та комплексних завдань.

Формальним результатом навчальної діяльності учня (показником її успішності) є успішність та якість знань. Ці показники настільки традиційні у функціонуванні педагогічної системи, що часто не викликають потреби прослідкувати за тими психологічними аспектами, які за ним стоять. Оцінювання має багатогранне значення. В області пізнання воно віддзеркалює рівень знань, якого досяг учень, і також одночасно вказує на наявність

недоопрацювань, ступеня проникнення в суть області знань і практичної діяльності, що вивчається. В області особистого розвитку кількість балів часто виступає формальним показником здібностей учня, підтверджуючи або відкидаючи його самооцінку [59, с. 211].

Черговий етап нашого дослідження зорієнтовано на теоретичне обґрунтування завдань дослідження, опрацювання методики і технології педагогічного експерименту. Проведено констатувальний експеримент з метою встановлення фактичного вихідного стану об'єкту дослідження перед формувальним експериментом. Методом у цьому випадку виступає, як і на першому етапі, педагогічне тестування.

З метою визначення досягнутого рівня знань та професійної орієнтації нами досліджувався ступінь співпадання оцінки учнями ефективності своєї праці з оцінкою викладачів. Загалом нами виділено три групи учнів:

- група, де стійко спостерігалось співпадання зовнішніх оцінок із самооцінкою (в неї ввійшли 63,25% учасників дослідження);
- група, де самооцінка була вищою, ніж оцінка викладача (22,25%);
- група, де учні поставили собі занижені оцінки відповідно до тих, що поставили викладачі (15,5%) (табл. 3.3).

Таблиця 3.3

### Оцінка навчальних предметів за окремими параметрами моделі

№ п/п	Групи	Професійна необхідність проф.-теор. предметів (у %)	Чіткість, послідовність змісту (у %)	Наявність інтересу в учнів (у %)	Проблемність викладу матеріалу (у %)
1	Самооцінка співпадає з оцінкою викладача	72	61	67	53
2	Самооцінка вища за оцінку викладача	26	24	21	18
3	Самооцінка нижча за оцінку викладача	2	15	12	29

Одержані дані показують, що учні високо оцінюють професійну необхідність предмету (72 %), чіткість, послідовність змісту викладення матеріалу (61 %), інтерес до предмету та майбутньої професійної діяльності (67 %), разом з тим необхідно зазначити, що 29% учнів вказують на недостатню проблемність викладу матеріалу. Таким чином, ступінь задоволення учнями результатами своєї праці залежить не лише від величини формальної оцінки, але і від тих складних об'єкт-об'єктних відносин, у які він включається у процесі навчання.

Загальні результати навчальної діяльності учнів показують, що рівнем якості підготовки кваліфікованого робітника може виступати не лише реальний рівень знань і готовність їх застосувати у професійній діяльності, а й кількість балів (оцінка) на основі оцінювання знань з окремих предметів професійно-теоретичної підготовки. Така ситуація особливо часто спостерігалась під час аналізу результатів за заданою програмою навчального процесу і дуже відрізняється від аналізу якості знань при інтегрованому підході до підготовки фахівців кулінарного профілю.

Відомо, що включення учнів у незвичну систему навчання з інтеграцією знань супроводжується перебудовою їхнього стилю діяльності, раціональної організації режиму праці, образу життя у цілому. Оскільки їхньою задачею вже є не просто фіксація у пам'яті знань, умінь, навичок, а активна участь у показі професійних умінь на виставках, лабораторно-практичних роботах, у протіканні всього навчально-виховного процесу, а невміння учнів вносити корективи в свою діяльність посилює труднощі перебудови стилю навчання, може призвести до нерозуміння професійних знань і як наслідок розчарування у виборі обраної професії.

Також у ході експериментального дослідження нами досліджувалися умови, що сприяють інноваційній діяльності викладача, зокрема, ступінь оволодіння викладачами інтегрованими технологіями і методиками навчання. З цією метою було проведено анкетування (додаток М). 39 викладачів предметів професійно-теоретичної підготовки та 28 майстрів виробничого навчання



Державного професійно-технічного навчального закладу «Вінницьке міжрегіональне вище професійне училище», Державного професійно-технічного навчального закладу «Житомирський професійний технологічний ліцей», Ужгородського вищого професійного училища торгівлі та технологій харчування, Житомирського професійного ліцею харчових технологій, Хмельницького професійного торгово-кулінарного ліцею, Київського професійно-педагогічного коледжу імені Антона Макаренка.

Результати експериментального дослідження показують позитивну спрямованість основної частки викладачів на введення педагогічних інновацій, змін у навчально-виховний процес ПТНЗ.

На запитання про те, як можна підготуватися до нововведення, викладачі відмітили необхідність консультування зі спеціалістами (22%), вивчення професійно орієнтованої літератури та інноваційних методик (23%), обміну досвідом як між педагогічними працівниками, так і між педагогами та практичними працівниками кулінарної сфери (21%). Дане дослідження засвідчило недостатню поінформованість викладачів про інноваційні технології навчання. Лише 15% відсотків вважають необхідним розробку інтегрованих методик вивчення предметів професійно-теоретичної підготовки, експериментальній перевірці нововведень віддали перевагу 19% викладачів.

На запитання про те, що є джерелом інформації про педагогічні інновації 18% відмітили спеціальні публікації про педагогічні нововведення. Основними джерелами інформації про нововведення є виставки 24%, конференції 22%, курси підвищення кваліфікації 20%. Менш значущими для викладачів є наради та семінари 16%, що свідчить про недостатню ефективність використання таких форм.

Як відомо, нововведення ближче сприймаються викладачами. Якщо вони створюються в конкретному педагогічному колективі і враховують інтереси кожного учасника інноваційного процесу (викладача-учня). 20% викладачів у нашому дослідженні відмітили підвищення якості професійної підготовки за рахунок збільшення кількості лабораторно-практичних робіт, 22% вказали на

застосування інтеграції тем, розділів безпосередньо на уроках, 18% викладачів вказують на удосконалення матеріально-технічної бази закладу, 25% відмітили удосконалення форм, методів та засобів навчання, 15% впевнені у змінених стосунках «викладач-учень».

Отже, відсутність чіткого уявлення у викладачів про інтегрування знань учнів не дає можливості їм правильно визначити її зміст, рівні та масштабність, а це в свою чергу негативно впливає на якість знань, умінь та навичок майбутніх фахівців. З проведеного нами дослідження видно, що 1/3 викладачів бере участь у різних видах інноваційної діяльності, хоч багато в чому залежить від адміністрації.

### **3.2. Узагальнення результатів педагогічного експерименту**

Наступний етап дослідження – проведення педагогічного експерименту, співставлення одержаних результатів з положеннями гіпотези, оцінка їх відповідності меті і завданням. З цією метою в експериментальних групах проводиться вихідне анкетування для виявлення суб'єктивної оцінки учнів, якості проведення з ними навчальних занять з використанням інтегрованих методик навчання, а також оцінки психологічного і психофізіологічного навантаження, що його зазнали учні в період експериментального навчання.

Під час проведення інтегрованих уроків у формі ділової гри (див. додаток Б.4) виявилось, що у багатьох учнів викликає складність сам факт виходу за межі традиційного навчання (зміна позиції з учня на працівника, вирішення складних виробничих ситуацій, можливість зробити помилку, виглядати не професіоналом перед своїми товаришами). Тому 25-30% учнів через це не бажають активно працювати на уроках та включатись у нетрадиційні форми навчання. Під час спонукання викладачів вони вимушені включитися у роботу, але перша ж їх помилка блокує подальшу активність. Лише 15% учнів проявляють ініціативу, бажають апробувати різні прийоми та форми одержання знань та умінь, зацікавлено виявляють свої помилки та бажають їх виправити,

повторюють дії та прийоми обробки сировини до одержання очікуваних результатів.

Фіксування даних результатів відноситься лише до навчальної діяльності. Не менш важливим у процесі навчально-виховного процесу є формування готовності і здібностей до майбутньої професії. Щоб визначити результат даного аспекту нами було проведено наступне дослідження: експериментальним групам пропонувалось оцінити в якій мірі є для них значимим, важливим ряд факторів (дані, що у дужках відображають результати двох етапів дослідження – до/після експерименту):

- устремління стати висококваліфікованим робітником (51%/78%);
- набути високого рівня знань з предметів професійно-теоретичної підготовки (54%/72%);
- бажання досягнути, щоб навчальна група була кращою (45%/52%);
- вивчати предмети професійно-теоретичної підготовки з використанням інтегрованих методик (32%/78%);
- домогтися високого матеріального забезпечення у майбутньому (89%/92%).

З проведеного дослідження видно, що задоволення учня своїми результатами складається з ряду поточних і перспективних подій. Аналіз результатів дослідження показує, що в учнів підвищилося розуміння необхідності використання інтегрованих методик на уроках професійно-теоретичної підготовки, покращилися результати їх вивчення та, як наслідок, зросло бажання стати висококваліфікованим робітником для досягнення високого матеріального рівня.

Розгляд під час експериментальної перевірки питання методики формування в учнів практичних умінь, навичок при роботі з харчовими продуктами показав, що методична література з підготовки фахівців кулінарного профілю [118; 141; 154; 168; 207; 208; 209; 210; 211; 212] містить недостатню кількість рекомендацій з цієї проблеми. Це дало нам підстави конкретно розглянути напрями інтеграції знань та практичних умінь, навичок в

учнів при виконанні ними кулінарної обробки харчових продуктів та приготування страв, звернути увагу на функцію самоконтролю в процесі оволодіння учнями прийомами роботи та розробити методичні рекомендації з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» [213] та підручник «Кулінарне мистецтво», кн. 1 «Технологія приготування їжі» [214].

Деякі учні не підозрюють, що багато якостей, доведених у них до автоматизму можуть служити бар'єром між ними і навчальними предметами незалежно від їхнього змісту та структури, перешкоджати розумінню тих аспектів, що здаються викладачу загальновідомими. З метою з'ясування питання, чи викликають в майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю складності при виконанні окремих видів навчальної діяльності нами було проведене анкетування учнів контрольних і експериментальних груп (табл. 3.4.).

Таким чином, багато учнів у процесі виконання поточної навчальної діяльності мають суттєві складності, оскільки не володіють рядом важливих для цієї діяльності умінь. Тому до змісту навчальної діяльності майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю потрібно включати більше інтегрованих практичних занять з розкриттям раціональних прийомів роботи.

У межах дослідження проводився експеримент, не лише засвоєння знань, але експеримент – готовності до майбутньої виробничої діяльності. В процесі навчання відпрацьовувалися оптимальні способи самореалізації, виявлялись недоліки у системі діяльності та вносились корективи у навчально-виховний процес.

Сутність завдання для самостійної роботи учнів контрольних та експериментальних груп полягала у приготуванні кожною ланкою страви за вибором. Виходячи з мети даної самостійної роботи та аналізу дисертаційних робіт [12; 28; 77; 107; 117; 154; 211], перебіг виконання завдання ґрунтувався на таких етапах:

## Оцінювання учнями складності окремих видів навчальної діяльності

№ п/п	Види навчальної діяльності	Розподіл учнів (у %)					
		Складностей не мають		Відчувають не значні складності		Відчувають суттєві складності	
		КГ	ЕГ	КГ	ЕГ	КГ	ЕГ
1.	Конспектування уроків	38,5	45,3	44,2	48,2	17,3	6,5
2.	Конспектування професійно-орієнтованої літератури	18,5	16,5	53,4	54	28,1	29,5
3.	Застосування теоретичних знань на практичних заняттях	32,4	38,5	45,2	46,4	22,4	15,1
4.	Ведення професійного пошуку знань у додатковій літературі	12,5	11,1	63	64	24,5	25,9
5.	Підготовка рефератів	18,2	20,5	41,5	41,5	40,3	38
6.	Обдумування і систематизація поданої інформації	8,6	17,5	39	48	52,4	34,5
7.	Виконання лабораторно-практичних робіт	8,3	10,4	65	60	26,7	29,6
8.	Участь у ділових іграх	9,5	22	58,5	63,4	32	14,6
9.	Участь у диспутах, вікторинах	29,4	35,4	44,4	46,8	26,2	17,8

- розробка групою учнів (ланкою) інструкційно-технологічної карти за рецептом приготування обраної страви (виконувалося як домашнє завдання);
- планування технологічного процесу, поділ праці між членами ланки;
- організація робочого місця;
- виконання технологічних операцій з кулінарної обробки харчових продуктів та здійснення самоаналізу та самоконтролю за результатами своєї

діяльності;

- захист роботи, самостійна обґрунтована оцінка приготованої страви.

У процесі контролю за діяльністю учнів контрольних та експериментальних груп викладачем акцентувалась увага на їх самостійності під час практичної роботи. Мірою самостійності, у даному випадку, виступала самостійність діяльності учнів.

Рівні самостійності діяльності учнів розроблені у дидактиці досить детально. На основі них Д. О. Тхоржевським пропонувалося для оцінювання навчальних досягнень учнів виділяти чотири рівні їх самостійності [215, с. 33]: низький – учень перебуває під постійною опікою викладача; середній – учень потребує допомоги викладача; достатній – учень працює самостійно; високий – учень працює творчо. Керуючись вищезазначеним, ми розробили бланки спостережень, в яких під час залікового заняття фіксувалися звернення учнів до викладача. Узагальнені показники самостійності учнів контрольних та експериментальних груп наведені у табл. 3.5.

Аналіз узагальнених показників самостійності учнів показав, що учні експериментальних груп порівняно з учнями контрольних груп значно менше зверталися за допомогою до викладача під час самостійного планування виконання завдань, які вимагали інтегрованого підходу до пізнавальної і практичної діяльності, під час організації та ведення технологічного процесу з виготовлення запланованих об'єктів праці, при здійсненні самоконтролю за результатами своєї діяльності та під час аналізу й оцінювання одержаних результатів.

Таблиця 3.5

#### Рівень самостійності учнів під час лабораторно-практичних робіт

	Рівень самостійності учнів (у %)			
	Низький	Середній	Достатній	Високий
Контрольні групи	27,59	34,48	31,03	6,90
Експериментальні групи	16,22	27,03	43,24	13,51

Перевірку достовірності одержаних результатів ми здійснювали з використанням t-критерію Стьюдента при залежних вибірках, до яких відносяться результати однієї й тієї самої групи респондентів до і після експерименту (вплив незалежної змінної) (табл. 3.6). Визначення достовірності різниці середніх у випадку залежних вибірок нами проводилося за формулою:

$$t = \frac{\sum_{i=1}^n d}{\sqrt{\frac{n \sum_{i=1}^n d^2 - (\sum_{i=1}^n d)^2}{n-1}}}$$

де  $d$  – різниця між результатами в кожній порівнюваній парі до і після експерименту;  $\sum d$  – сума цих часткових різниць;  $\sum d^2$  – сума квадратів часткових різниць;  $n$  – кількість ознак.

Отже: 
$$t = \frac{89}{\sqrt{\frac{6 * 15029 - 89^2}{5}}} = 0,69$$

З таблиці [205; с. 378], знаходимо значення, які відповідають  $n-1$  ступеню свободи (12-1).

Таблиця 3.6

### Результати ЕГ на початку та після експериментального дослідження

Рівні	Експериментальна група на початку експериментального навчання (рейтинг)	Експериментальна група після експериментального навчання (рейтинг)	Різниця між результатами до і після експерименту	Квадрат різниці
			$d$	$d^2$
I.	15	3	-12	144
II.	80	50	-30	900
III.	216	168	-48	2304
IV.	180	220	40	1600
V.	176	231	55	3025
VI.	96	180	84	7056
<b>Сума</b>	<b>763</b>	<b>852</b>	<b>89</b>	<b>15029</b>
<b>Середні</b>	<b>127,17</b>	<b>142,00</b>	<b>14,83</b>	<b>2504,83</b>

Оскільки  $t_{\text{табл}} > t$ ,  $2,57 > 0,69$  при  $\alpha < 0,05$ , це означає, що нульова гіпотеза відкидається і різниця між вибірками є достовірною. Це свідчить про те, що на дану різницю вплинуло введення незалежної змінної – визначених педагогічних умов підвищення ефективності і якості підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю у ПТНЗ.

Отже, аналіз існуючого стану в організації та здійсненні практичної діяльності на заняттях з предметів професійно-теоретичної підготовки показав, що в традиційній методиці викладання проблемі дослідження приділено недостатньо уваги. Але є достатня кількість змістовного наукового матеріалу психолого-педагогічного спрямування, який присвячено проблемі інтеграції знань та формуванні трудових навичок взагалі, зокрема роботи І. М. Козловської [12], О. В. Кудрі [28], Р. С. Гуревича [197], М. І. Пальчук [211] та ін. Його детальне опрацювання дозволило визначити шляхи підвищення ефективності інтегрованого підходу до формування в учнів на уроках професійно-теоретичної підготовки професійних знань, практичних умінь та навичок.

Важливе значення для коректування навчально-виховного процесу у ПТНЗ кулінарного профілю, внесення у нього відповідних змін та приведення його у відповідність до сучасних вимог виробництва має думка роботодавців відповідно до їхньої потреби у додаткових навичках роботи випускників. Додаткові знання, вміння та навички, затребувані на державних і приватних підприємствах, у цілому є: володіння інтегрованими професіями – 65%; знання основ раціонального харчування – 22%, володіння комп'ютером – 13%. Нами в ході експерименту було усно опитано керівників-роботодавців та випускників ПТНЗ кулінарного профілю у м. Вінниця. Більшість опитаних (80%) вважають, що ПТНЗ не повинні самі оцінювати якість та ефективність підготовки своїх випускників. Пріоритет в оцінці віддається самим роботодавцям – 46% або випускній державній комісії – 26%. Також пропонується, щоб оцінку якості підготовки давали комісії або незалежні експерти – 6%.



На завершальних етапах експериментального дослідження за різницями результатів попереднього і підсумкового педагогічного тестування визначено порівняльну ефективність застосування інтегрованих методик навчання і традиційної методики навчання за кількісно-якісними показниками навчально-виховного процесу шляхом узагальнення і порівняння одних статистичних даних з іншими. Такими показниками виступають обрані й обґрунтовані критерії ефективності, які можна розглядати як узагальнені результати досягнення поставлених цілей.

На даному етапі нами проведено відстрочене педагогічне тестування (через 2 місяці, після закінчення виробничої практики), з метою визначення остаточних знань, навичок і вмінь, набутих учнями за період проведення експериментального навчання. На даному етапі визначено порівняльну ефективність інтегрованих і традиційних методик навчання. При цьому нами оцінювалася наявність в учнів остаточних знань, навичок і умінь з предметів професійно-теоретичної підготовки.

Дослідження показало, що лише 15% учнів ЕГ займалися самовихованням і змогли досягти визначеного поліпшення у оволодінні умінь та навичок; 35% почали усвідомлювати актуальність і необхідність цього напрямку роботи над собою та робили окремі кроки, але не достатньо вперто та послідовно. 28,5% учнів показали, що не змогли заставити себе займатися самовихованням і тому результатів не досягнули. 21,5% показали, що про необхідність самовиховання не задумувались, хоч складності відчують постійно. Таким чином, навіть конкретизація визначених складностей, розкриття необхідності їхнього подолання, показ конкретних шляхів поліпшення і покращення засвоєння знань та вмінь не можуть подолати інертності деяких учнів, якість знань яких впливає на загальний показник якості підготовки фахівців кулінарного профілю під час інтегрованого підходу до навчально-виховного процесу.

Узагальнення результатів дослідно-експериментальної роботи показало перевагу інтегрування знань учнів під час викладання предметів професійно-

теоретичної підготовки. Порівняльний аналіз результатів одержаних на початку експериментального дослідження, після завершення експериментального навчання та відстроченого педагогічного тестування, яке проведене після виробничої практики вказує на їх об'єктивність. На рис. 3.1 зображена динаміка змін середніх показників засвоєння знань, визначених на основі проведених контрольних робіт.

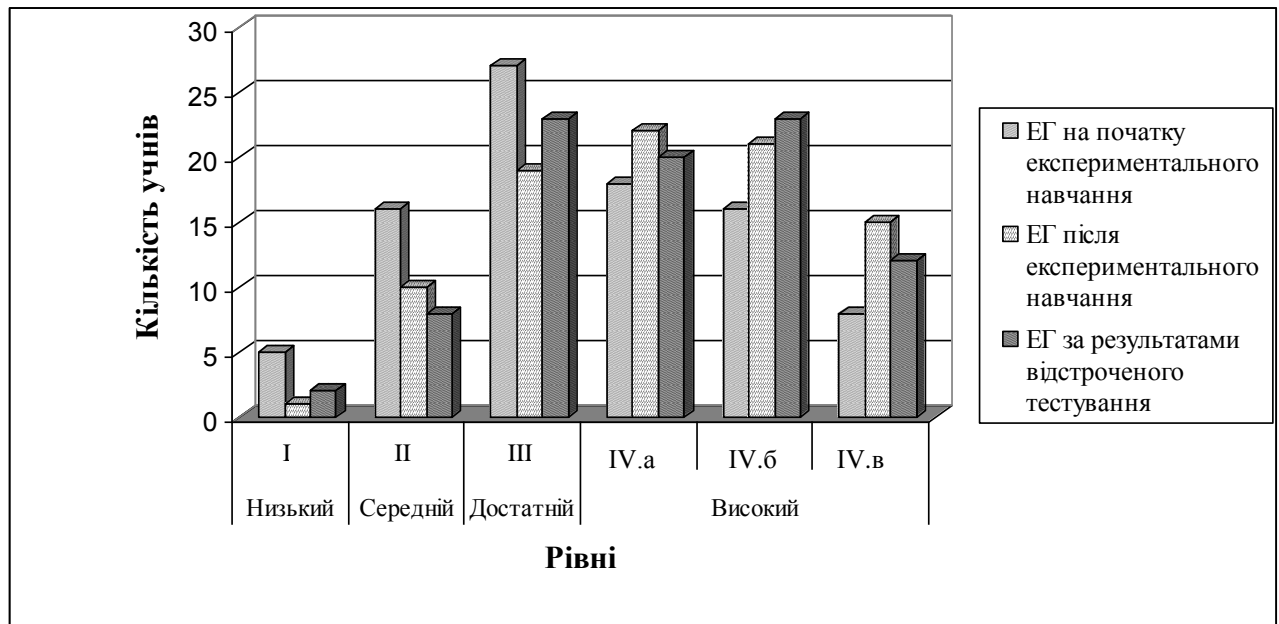


Рис. 3.1. Динаміка зміни рівнів засвоєння знань в учнів експериментальних груп

Висновки, щодо наявності інтегративних зв'язків під час вивчення професійно-теоретичних предметів та їхній вплив на подальше навчання і професійну діяльність випускників ПТНЗ кулінарного профілю зроблено на основі врахування результатів опитування [216], яким було охоплено 39 викладачів професійно-теоретичної підготовки, 25 майстрів виробничого навчання та 386 учнів. Результати дослідження представлені у табл. 3.6.

Як видно з таблиці, учні різних курсів та робітники-практики по різному оцінюють роль інтегративних зв'язків у процесі вивчення предметів професійно-теоретичної підготовки. Більшість респондентів найменш важливим усе ж вважають засвоєння основ наук, причому майбутні фахівці кулінарного профілю щораз менше приділяють уваги окремим предметам.

Оцінка важливості формування системи знань і вмінь з предметів професійно-теоретичної підготовки як бази для ефективного засвоєння циклу кулінарних знань і вмінь більше спостерігається на етапі завершення професійно-технічної освіти або в курсовій підготовці робітників даного профілю. Якщо учні на I-II курсі ще практично неспроможні прогнозувати значення загальнопрофесійного мислення у майбутній професійній діяльності, то слухачі, учні після виробничої практики, які вже мають певний досвід роботи у галузі, надають цьому пріоритет.

Таблиця 3.6

**Аналіз функцій інтегративних зв'язків предметів професійно-теоретичної підготовки (%)**

<b>Функція зв'язків</b>	<b>Учні I-II курсів</b>	<b>Учні після проходження виробничої практики</b>	<b>Слухачі курсової підготовки</b>	<b>Випускники ІТНЗ кулінарного профілю</b>
Краще розуміння і засвоєння кожного окремого предмета	27	35	20	55
Формування системи базових професійно-теоретичних понять у їх кулінарному аспекті	34	67	56	90
Формування професійного мислення	9	38	32	49
Можливість чітко формулювати основні теоретичні поняття	11	57	46	76
Мінімізація понять (на вступному етапі) під час вивчення кулінарії	30	20	25	25
Формування міжпредметних (загальнонаукових) понять і вмінь	15	51	44	84
Використання загальнопрофесійних прийомів у діяльності	43	68	76	92

Отже, роль інтегративних зв'язків в процесі вивчення предметів професійно-теоретичної підготовки респонденти позитивно оцінюють під час засвоєння професійно-теоретичних предметів і формування професійних знань, умінь та навичок.

Результати опитування викладачів професійно-теоретичної підготовки та майстрів виробничого навчання дозволили зробити висновок, що вони у загальному схвалюють запропонований інтегрований підхід до підготовки робітників кулінарного профілю. Вони мотивують свої відповіді тим, що в процесі впровадження його у різних формах та методах у навчально-виховний процес ПТНЗ підвищується мотивація вивчення предметів професійно-теоретичної підготовки, а саме рівень знань з предметів, що утворюють основу підготовки робітників кулінарного профілю «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Устаткування підприємств харчування», «Гігієна та санітарія виробництва», «Організація виробництва та обслуговування».

### Висновки з розділу 3

З'ясовано, що в процесі оцінювання результатів навчання за 12-ти бальною шкалою доцільно виділяти чотири рівні: Низький. I рівень – прийняття, розпізнавання та фіксації інформації в структурах пам'яті, рецептивно-продуктивний (1, 2, 3 бали, рейтинговий показник від 1% до 39%). Середній. II рівень – свідомого засвоєння інформації, репродуктивний (4, 5, 6 балів, рейтинговий показник від 40% до 69%). Достатній. III рівень – трансформації знань, конструктивно-варіативний (7, 8, 9 балів, учень засвоює матеріал від 70 до 89%). Високий. IV.а – аналізу засвоєної інформації (10 балів, матеріал засвоєно на 90-93%); IV.б – рівень інтеграції та узагальнення засвоєних знань, умінь та навичок (11 балів, засвоєння матеріалу від 93 до 97 %); IV.в – оцінювального мислення творчого рівня навчання, впевненості (12 балів, засвоєння матеріалу на 98-100 %). Такий розподіл дозволяє достатньою мірою диференціювати групи кваліфікованих робітників, проводити діагностику і прогнозування формування у них необхідних знань, умінь і навичок.

Зреалізовано порівняльний педагогічний експеримент, у ході якого в ЕГ навчання проводилося з використанням інтегрованих методик (інтегровані уроки засвоєння знань; інтегровані уроки розв'язування задач, інтегровані лабораторні роботи; інтегровані семінарські заняття, конференції; інтегровані уроки ділової гри, інтегровані екскурсії, інтегровані уроки комплексних завдань, тощо), інноваційних методів інтеграції знань учнів про харчові продукти і технологію приготування страв, електронного навчально-методичного комплексу з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», розробленого на основі модульної технології для дистанційного навчання, а в КГ – із застосуванням традиційних форм і методів навчання.

Експериментально доведено, що застосування інноваційних технологій при інтегрованому підході до навчання в учнів стимулює появу і задовольняє

потреби самостійно одержувати необхідні знання, використовувати їх на практиці, критично мислити, брати на себе відповідальність за прийняті рішення, мати необхідний рівень професійної компетентності, ефективно взаємодіяти і спілкуватись з іншими людьми.

Проведене анкетування 39 викладачів предметів професійно-теоретичної підготовки та 28 майстрів виробничого навчання, 20% респондентів відмітили підвищення якості професійної підготовки за рахунок збільшення кількості лабораторно-практичних робіт, 22% – вказали доцільність застосування інтеграції тем, розділів, 25% – удосконалення форм, методів та засобів навчання, 18% – відмічають необхідність удосконалення матеріально-технічної бази ПТНЗ, 15% – зауважують на зміни у стосунках «викладач-учень».

Перевірка результатів застосування інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю у ПТНЗ показала, що застосування сучасних форм та інноваційних методів інтеграції знань учнів про харчові продукти і технологію приготування страв та вивчення предметів професійно-теоретичної підготовки сприяє покращенню знань учнів та суттєвому підвищенню якості підготовки кваліфікованих робітників. Результати опитування викладачів професійно-теоретичної підготовки та майстрів виробничого навчання, а також бесіди з учнями засвідчили, що вони позитивно оцінюють результати впровадження інтегрованого підходу до підготовки робітників кулінарного профілю, оскільки інтеграція знань у навчально-виховному процесі передбачає кілька рівнів її використання: від традиційних міжпредметних зв'язків до активної взаємодії та творчого застосування у професійній діяльності.

Основні наукові результати розділу опубліковано у працях [168; 204; 213; 214; 216].

## ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

1. Аналіз науково-методологічних, історичних та педагогічних аспектів інтеграції, а також вивчення близьких до інтеграції та інтегрованого підходу понять, з метою з'ясування доцільності та можливості інтеграції предметів професійно-теоретичної підготовки в ПТНЗ, показав, що одним із перспективних напрямів удосконалення професійної підготовки майбутніх робітників кулінарного профілю є використання інтеграції змісту навчального матеріалу та впровадження різноманітних форм інтегративного навчання. Інтегрований підхід є тим дієвим способом організації і формоутворення навчального матеріалу, завдяки якому забезпечується єдиний підхід до вивчення предметів професійно-теоретичної підготовки, що мають загальні ознаки, а саме «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Устаткування підприємств харчування», «Гігієна та санітарія виробництва», «Організація виробництва та обслуговування».

2. Теоретично обґрунтовано й експериментально перевірено педагогічні умови реалізації інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в ПТНЗ (обґрунтування змісту інтеграції підготовки майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю; викладання предметів професійно-теоретичної підготовки із застосуванням інноваційних методів інтеграції знань учнів про харчові продукти і технологію приготування страв; упровадження технологій дистанційного та модульного навчання у процес професійної підготовки фахівців кулінарного профілю). Доведено, що лише комплексна реалізація зазначених умов може забезпечити одержання такого рівня професійної кваліфікації, під час якого з'являються інші системні якості (цілісність, інтеграція окремих структурних елементів, високий рівень ефективності, саморегуляція та самоорганізація, врахування індивідуальних особливостей при вирішенні конкретних виробничих ситуацій тощо). На основі педагогічного моделювання, проектування і конструювання розроблено модель інтеграції знань учнів ПТНЗ, що зреалізовує створення

певного еталону як критерію для обґрунтування визначених дидактичних підходів, методики навчання та характеризує основні вміння і навички, необхідні в практичній діяльності майбутнім фахівцям кулінарного профілю.

3. Теоретично обґрунтовано, створено й експериментально перевірено методику застосування інтегрованого підходу під час підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в ПТНЗ. В її основу покладено: інтегровані методики вивчення професійно-теоретичних предметів (інтегровані уроки засвоєння знань, ділової та рольової гри, розв'язування задач, комплексних завдань, лабораторно-практичні роботи, семінарські заняття, бесіди, конференції, екскурсії тощо); інноваційні методи інтеграції знань учнів про харчові продукти і технологію приготування страв; розроблений та апробований електронний навчально-методичний комплекс з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» на основі модульної технології для дистанційного навчання. Визначено критерії та показники оцінювання ефективності підготовки фахівців кулінарного профілю (успішність та якість знань, мотивація і активність, самостійність учнів); чотири рівні засвоєння професійних знань за 12-ти бальною шкалою: *високий* – 12 балів (IV.в), 11 балів (IV.б), 10 балів (IV.а); *достатній* – 9-7 балів (III-й); *середній* – 6-4 балів (II-й); *низький* – 3-1 бали (I-й).

Умотивовано, що в сучасних умовах професійна освіта може зреалізовуватися через створення нових інтегрованих структур у ПТНЗ, інтеграції професійних знань на різних рівнях підготовки та науково-методичному забезпеченні інноваційного типу, що орієнтують учнів на самонавчання і творчий пошук.

4. Узагальнення результатів теоретичного дослідження і дослідно-експериментальної роботи підтвердило доцільність запропонованих педагогічних умов та довело, що вони тісно взаємозв'язані між собою, і від успішної реалізації кожної з них повною мірою залежать ефективність їх реалізації у навчально-виховному процесі ПТНЗ кулінарного профілю. Доведено,



що вихідна методологія є правильною, завдання дослідження розв'язані, мета досягнута, гіпотеза – доведена.

За результатами дослідження укладені методичні рекомендації, термінологічний словник-довідник, збірник задач, підручник з урахуванням інтегрованого підходу до викладання предметів професійно-теоретичної підготовки для працівників ПТНЗ, слухачів інститутів післядипломної освіти педагогічних працівників, студентів педагогічних вищих навчальних закладів.

Наше дослідження, певна річ, не вичерпує всіх аспектів розв'язання проблеми впровадження інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в ПТНЗ. Ми цілком усвідомлюємо, що поставлені та розв'язані в процесі дослідження завдання не вирішують усіх питань всебічного розвитку особистості учнів та їхнього професійного зростання. Надалі слід детально вивчити передумови розвитку значущих для даної сфери діяльності якостей фахівця, розробити державні стандарти інтегрованих професій, напями підвищення фахової кваліфікації педагогів, розробляти та впроваджувати інноваційні та інтегровані методики, що може стати основою наступних наукових досліджень.

## ДОДАТКИ

## Додаток А

### Навчальний план професійно-технічної освіти для підготовки (підвищення кваліфікації) робітників з професії 5122/7412.2 «Кухар. Кондитер»

## РОБОЧИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН

Вінницького міжрегіонального вищого професійного училища  
для підготовки кваліфікованих робітників  
на базі повної загальної середньої освіти  
з професії: (5122) "Кухар" і (7412.2) "Кондитер"  
кваліфікація "Кухар. Кондитер"  
Термін навчання 1 рік

## I. Графік навчального процесу

Курс	Вересень					Жовтень				Листопад				Грудень				Січень				Лютий				Березень				Квітень				Травень				Червень				Листопад				Серпень									
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24				
1	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ	ТВ
	К	К	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П	П					

Виробниче навчання - В  
Державна підсумкова атестація - ДПА

Теоретичне навчання - Т  
Поетапна атестація - ПА

Виробнича практика - П  
Державна кваліфікаційна атестація - ДКА

Канікули - К

## 2. Рівень кваліфікації після закінчення навчання

Назва професії	Розряд, категорія, клас
5122 Кухар	III
7412.2 Кондитер	III

## 3. Поетапна атестація

Курс	Назва професії	Категорія, розряд
I к. I півр.	5122 Кухар	III розряд
I к. II півр.	7412.2 Кондитер	III розряд

## II. Зведена інформація про бюджет часу

Курс	Професійно-теоретична підготовка		Професійно-практична підготовка						Іспити		Святокові (в тиж.)	Канікули (в тиж.)	Всього тижнів навчального циклу
	Тиж.	Год.	Виробниче навчання в навчальному закладі		Виробниче навчання на виробництві чи в сфері послуг		Виробнича практика на робочих місцях на виробництві		Тиж.	Год.			
			Тиж.	Год.	Тиж.	Год.	Тиж.	Год.					
1	26	470	26	312			14	490			1	2	40

III. ПЛАН НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ																
№ п/п	Предмети	Розподіл екзаменів по курсам	Кількість годин		Розподіл по курсам і півріччям											
			Курсове проектув ання	Всього II ст.	1 курс										Всього годин на 1 курсі	
					З них лаб. практ	Півріччя I					Півріччя II					
						10	7	5	1	3	5	1	7	1		
1.	<b>Загально - технічна підготовка</b>			59										59		
1.1.	Інформаційні технології			17	11	1	1							17		
1.2.	Основи правових знань			17		1	1							17		
1.3.	Правила дорожнього руху			8			1							8		
1.4.	Основи галузевої економіки і підприємництва			17		1	1							17		
2.	<b>Професійно - теоретична підготовка</b>			470										470		
2.1.	Технологія приготування їжі з основами товарознавства	1	1*	102	28	6	6							102		
2.2.	Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства	1	1**	120	18	2	2			9	10	9		120		
2.3.	Устаткування підприємств харчування	1	1**	112	18	4	4			4	5	5		112		
2.4.	Малювання та ліплення			10						1	1	2		10		
2.5.	Охорона праці			30		1	3							30		
2.6.	Гігієна та санітарія виробництва			27		2	1							27		
2.7.	Облік, калькуляція та звітність			20	10	1				1	1	2		20		
2.8.	Організація виробництва та обслуговування		1*	49		2	1			3	2	3		49		
3.	<b>Професійно - практична підготовка</b>			802										802		
3.1.	Виробниче навчання			312		12	12			12	12	12		312		
3.2.	Виробнича практика			490				36	29				36	29	490	
4.	<b>Фізична культура і здоров'я</b>			50		2	2			2	2			50		
5.	<b>Предмети, які вільно обираються</b>			45		1	1			4	3	3		45		
6.	<b>Державна атестація та інші форми контролю</b>			14						7			7	14		
7.	<b>Консультації</b>			40										40		
8.	<b>Загальний обсяг навчального часу без п.7</b>			1440										1440		
9.	<b>Тижневе навантаження</b>					36	36	36	36	36	36	36	36			

## Додаток Б

**Зразки інтегрованих уроків з предметів професійно-теоретичної підготовки для професії: (5122) «Кухар» і (7412.2) «Кондитер»**

### Додаток Б.1

*Тема: Приготування їжі у мікрохвильовій печі*

*Мета:*

- поглибити знання учнів про сучасне обладнання і прискорені технології приготування їжі;
- формування у слухачів теоретичних знань з ефективного застосування сучасного обладнання;
- підвищення рівня інформованості про види сучасного обладнання підприємств харчування.

*Тип уроку:* урок узагальнення і систематизації знань про сучасне обладнання і прискорені технології приготування їжі.

*Методи навчання:* діалогічний, дослідницький;

*Форма організації навчальної діяльності:* індивідуальна, робота в малих групах (2-3учня);

*Оцінювання:* знання оцінюються за 12-ти бальною системою, розділеною на шість рівнів;

*Дидактичне забезпечення:* плакати, технологічні схеми, інструктивно-технологічні картки.

*План*

1. Дослідження технологічного процесу впровадження сучасного обладнання.
2. Вивчення новітнього обладнання на прикладі мікрохвильової печі
3. Принцип роботи і будова мікрохвильової печі.
4. Експлуатаційні характеристики мікрохвильових печей.
5. Приготування їжі в мікрохвильовій печі.

## Хід заняття

**I етап.** Актуалізація опорних знань, умінь, навичок і мотиваційних станів  
Викладач повідомляє тему, форму занять, поділяє учнів на групи.

Кожна група одержує однакове завдання: актуалізуються знання учнів про організацію технологічного процесу на сучасному підприємстві харчування і оснащення його новітнім обладнанням. У ході виконання завдання кожен учень висловлює свої знання, ідеї, які оцінюються викладачем.

**II етап.** Формування нових знань, прийомів, способів діяльності

Пояснення викладачем або самостійне вивчення навчального матеріалу:

*1. Дослідження технологічного процесу впровадження сучасного обладнання.*

1. Мікрохвильова піч стала в сучасній промисловості приладом номер один. Із спеціалізованих магазинів поступають відомості про постійний ріст попиту на мікрохвильові печі. І це не випадково. Мікрохвильові печі економлять час і енергію, зберігають вітаміни і мінеральні речовини, а приготовлені у них страви виглядають більш свіжими і апетитними, ніж приготовлені на плиті чи у звичайній печі.

Заморожені продукти відтають в ній швидше, заздалегідь приготовлені страви підігріваються за мить і без втрати поживних речовин.

Рибні страви чи ніжні овочі, в мікрохвильових печах, володітимуть особливо делікатесним смаком, тушковане м'ясо набуває незвичайно ніжного смаку, у згущених борошном або крохмалем соусів ніколи не з'являться грудочки, а яечний жовток, яким ви заправите страву, ніколи не згорнеться. Без усіляких зусиль ви відкриєте новий смак м'яса: вишукано ніжний, гострий чи навіть фруктовий – такі страви апетитні і ніколи не приїдаються.

Щоб аргументувати вищесказані слова приведемо порівняльний аналіз технологічного процесу приготування курячих ніжок звичайним і мікрохвильовим способом.

*Рецептура: гуска з яблуками.*

1. Оброблена гуска – 2 кг; 2 Сіль – 1 гр.; 3. Білий мелений перець – 1 гр.; 4. Суха шавлія – 2 гр.; 5. М'які червоні яблука 3 штуки; 6. Насіння тім'яна і майорану – 1 гр.; 7. Супова зелень – 5 гр.; 8. Цибуля шарлот - 2 стеблини; 9. Сухе червоне вино – 125 гр.; 10. Підлива із м'яса птиці або м'ясного бульйону – 125 гр.; 11. Загусник для темних соусів – 20 гр.; 12. Густа сметана – 50 гр.  
Вихід – 4 порції по 300 гр.

Посуд : велика овальна вогнетривка форма з кришкою.

*Технологія приготування*

<b>Традиційним способом</b>	<b>У мікрохвильовій печі</b>
<p>Гуску вимити, промокнути паперовим рушником. Внутрішнє сало видалити. З тушки зрізати куприкову залозу, обтерти всередині сіллю, перцем, товченими прянощами, а зовні натерти сіллю і перцем. Яблуко вимити, обчистити, видалити кісточки і розрізати на 4-8 частин. Нафарширувати гуску яблуками, залишити. Супову зелень почистити, вимити, порубати. Цибулю і моркву почистити, моркву крупно нарізати а цибулю розрізати на 8 частин. Покласти гуску і овочі разом з лавровим листом, горошинами перцю і гвоздикою в сковороду, змазану жиром поставити в духовку. Смажити 30 хв., перевернути. Знизити температуру до 100 градусів і смажити гуску до 3 годин. За час смаження гуску кілька разів перевернути, але останні 30 хвилин вона</p>	<p>Гуску промити із внутрішньої і зовнішньої сторони, натерти сіллю, перцем і тільки з середини натерти швалею. Яблука вимити, розрізати на 8 частин, видалити середину, плодоніжки і суцвіття. Змішати з тім'яном і майораном, нафарширувати гуску яблуками і зашити. Покласти у форму разом з очищеною крупно посіченою суповою зеленню і шарлотом і закрити кришкою, тушити протягом 30 хвилин при 50%. Потім налити половину вина і підливу із м'яса птиці і тушувати гуску ще протягом 30 хвилин при 50%. Потім викласти її на сковорідку-гриль духової шафи і в заздалегідь нагрітому грилі обсмажити протягом 2-3 хвилин, при цьому 1 раз</p>

<p>повинна лежати грудкою вверху. Періодично підливати в сковороду воду і поливати гуску виплавленим жиром і соком. За 10 хвилин до кінця варіння перемішати воду що залишилася з 1 чайною ложкою солі і обмастити гуску. Готову гуску покласти на блюдо і накрити фольгою. Поставити його у виключену духовку, але не закривати її. Шумівкою вичерпати із виділеної при смаженні підливи тушки якомога більше жиру. В сковороду з підливою налити червоне вино і бульйон, трохи поварити, видаляючи ложкою підгорілі шматки з країв і дна сковороди. Підливу процідити, якщо потрібно іще раз зняти жир. Повинно вийти приблизно 500 мл рідини, якщо менше – додати бульйон. Крохмаль розвести в холодній воді, змішати з підливою і скип'ятити. Додати коньяк, посолити, поперчити. Гуску розрізати на порції і подавати до столу з червоною або брюссельською капустою і картопляними клецками або вареною картоплею. Із напоїв можна використати той же сорт червоного вина, який використовувався при приготуванні гуски.</p>	<p>перевернути. Соус, що утворився, знежирити і змішати з ним підливу із м'яса птиці, яка залишилася, вино, загусник для соусів і варити протягом 5 хвилин при 100%. Соус пропустити через сито, змішати з сметаною і по смаку заправити сіллю і перцем. Гуску розділити на порційні шматки і красиво викласти на блюдо з дольками яблук. До столу окремо подати соус і в якості гарніру борошняні клецки і селеру з овочами. Час приготування страви (без врахування часу обсмажування в грилі) : 65 хвилин.</p>
--	---

## **2. Вивчення новітнього обладнання на прикладі мікрохвильової печі**

### **2.1. Принцип роботи і будова мікрохвильової печі**

Всі відомі нам процеси приготування їжі на плиті, всі відомі нам про смаження і випікання в мікрохвильових печах протікає дещо інакше. Для того щоб використати багатогранні можливості мікрохвильових печей нам необхідно засвоїти деякі особливості роботи з ними.

Під час звичного для нас способу приготування розігрівання продукту проходить ззовні, в мікрохвильових печах продукти розігріваються із середини. Розігріваючі їх хвилі виходять з так званого магнетрона, який перетворює електричний струм в електромагнітні хвилі. За допомогою вмонтованої обертової антени ці хвилі проникають в бокс для приготування їжі і там абсорбуються, всмоктуються продуктами. Внаслідок впливу цих високочастотних хвиль молекули, найдрібніші частини продуктів приходять в рух і за рахунок тертя створюють необхідне для приготування їжі тепло. Частота (число коливань всіх хвиль) вимірюються в мегагерцах (1 МГц= 1 млн. коливань/сек.) В домашніх мікрохвильових печах частота досягає 2450 МГц, при цьому утворюються хвилі довжиною 12,25 см.

Хвилі, що при певних обставинах створюють небезпеку для людського здоров'я, як наприклад рентгенівські випромінюються при значно більшій частоті. Тому часті заперечення проти придбання мікрохвильових печей через спричинену ними шкоду, не мають під собою ґрунту. Крім того ці прилади сконструйовані таким чином, що із боксу ніякі хвилі не проникають. При відкриванні дверцят печі магнетрон автоматично виключається. Ущільнювачі для дверцят печей також виготовлені на основі самих строгих вимог і випробувань по якості і тільки після 100000-го разу їх відкривання матеріал починає зношуватися, якраз до того часу, коли спливе строк придатності самої мікрохвильової печі.

Якщо ви придбали мікрохвильову піч, що працює виключно на електромагнітних хвилях, то вона не замінить вам ні плитку, ні духову шафу. Вона буде служити вам як додатковий кухонний прилад для приготування



страв, хоч і виключно корисний. Інша справа з печами-комбайнами – складними кухонними агрегатами, які також працюють на принципі високочастотних хвиль, але до того ж обладнані верхнім і нижнім джерелом тепла, духовою шафою, грилями і шафою-гриль, яка може виконувати одночасно самі різноманітні функції. До неї для економії часу і електроенергії можна підключати мікрохвильову піч. В цьому випадку виможете також відмовитись від спеціального посуду для смаження в мікрохвильових печах при приготуванні смаженого м'яса, випічки і інших страв.

## 2.2. Експлуатаційні характеристики мікрохвильових печей.

Звичайно, мікрохвильові печі відрізняються за будовою, оснащенням, ступенем потужності і режимом приготування їжі. Їх потужність вимірюється згідно міжнародним стандартам тільки в ватах. Найвища потужність печей складає 850 Вт. Мікрохвильові печі випускаються з різною максимальною потужністю – в середньому 550 або 500 Вт чи високопотужні – до 750-850 Вт. Частина приладів обладнана перемикачами режимів чи ступенів виражених в цифрах: від 2 до 7. Частина приладів виражених в процентах від 10% до 100%. Частина приладів в символах. В середньому слід виходити із того, що більш низька ступінь відповідає 50% потужності наступної ступені.

Вибір режиму потужності

Ступінь потужності, функція	Коєф., %	Потужність м/х печі		
		600 Вт	750 Вт	850 Вт
Повна потужність: приготування; розігрівання; доведення до кипіння.	100	600	750	850
Обережне приготування страв	70	420	525	595
Швидке розморожування порцій; приготування; розігрівання; тушкування	50	300	375	425
Повільне розморожування; зберігання в теплі; обережне розігрівання ніжних продуктів	20	120	150	170
Зберігання в теплі; розігрівання ніжних продуктів	10	00	75	55

## **Можливості мікрохвильової печі: поради і рекомендації**

Всі продукти в мікрохвильовій печі можна розморозувати, розігрівати – при тій умові, що посуд підібраний правильно. Різний склад і структура продуктів визначає швидкість їх нагрівання, при цьому, звичайно, має значення і початкова температура продукту. Особливо швидко реагують електромагнітні хвилі на воду, водні розчини і жир. Тому на приготування овочів, а також жирного м'яса, чи риби потрібно менше часу чим, скажемо, для пісного м'яса. Якщо ви готуєте ніжні сорти риби, пухкі запіканки чи ніжні овочі, готуйте їх трохи менше рекомендованого часу, потім покуштуйте і при необхідності продовжте приготування. При готуванні їжі в мікрохвильовій печі важливо не тільки швидко розігріти продукт, але й поступово вирівняти різницю температур всередині продукту, тому що м'ясо, наприклад, тільки в цьому випадку буде ніжним на смак, а інакше воно залишається несмачним і жорстким.

### **5. Приготування їжі в мікрохвильовій печі**

Як уже було сказано, час приготування продуктів визначається не тільки їх складом, але і вихідною температурою. Для продуктів з холодильника відповідно необхідно більше часу ніж для таких самих продуктів, що зберігаються при кімнатній температурі.

**Основне правило:** *при подвійній масі час на приготування збільшується вдвоє, при половинній масі – вдвоє скорочується.*

*Чим тонший шар продуктів, які готуємо, тим швидше вони готуються.*

*Для страв, що складається з декількох шарів, наприклад, для запіканок, потурбуйтеся про вирівнювання поверхні.*

*Великі маси продуктів готуються швидше, якщо їх час від часу перемішувати.*

*Неочищені овочі і фрукти – картоплю, яблука, помідори – обов'язково потрібно проколоти, щоб у них не лопала шкірочка.*

*При приготуванні птиці, цілої риби, язиків і подібних продуктів нерівномірної висоти, а також тонкі частини під час першої третини і*

*першої половини приготування потрібно закривати чи обертати алюмінієвою фольгою.*

*У продуктів з більш рихлою структурою час приготування буде коротший. Кусок м'яса потребує значно більше часу, ніж така ж маса фаршу.*

*При приготуванні великих об'ємів дрібних чи дрібно нарізаних продуктів (картоплі, овочів, фрикадельок) їх потрібно укласти по колу на достатній відстані один від одного, а також повертати посуд з продуктами на 180 градусів.*

*Для страв де м'ясо (рагу чи гуляш) необхідно обсмажити, можна скористуватися для смаження в мікрохвильовій печі або обсмажити м'ясо в жирі на плиті.*

*Якщо в рецептурі час вказано приблизно (від – до) то після першого строку обов'язково зробіть пробу на готовність.*

*Деякі страви краще готувати комбінованим способом – з послідовним допіканням в звичайній духовці. Тоді м'ясо вийде соковитим, а запіканки і пироги пропечуться більш рівномірно.*

*Вказаний в рецептах час приготування страви відноситься тільки до того часу, коли продукти знаходяться всередині ввімкнутого приладу.*

### **III етап.** Контрольні запитання

1. Які переваги мікрохвильової печі над традиційною обробкою продуктів?
2. Правила експлуатації мікрохвильової печі?
3. Яких особливостей роботи з мікрохвильовими печами необхідно дотримуватися?
4. Від яких параметрів залежить час обробки продуктів в мікрохвильовій печі?

### **IV етап.** Домашнє завдання

Вивчити даний інформаційний матеріал, на основі якого скласти інструкційно-технологічні карти і схеми приготування на 2-3 страви на свій розсуд.

## Додаток Б.2

### *Лабораторно-практична робота*

*Тема: Технологія прискореного приготування м'ясних страв і страв із птиці*

*Тип уроку:* комплексне застосування знань, умінь, навичок при виконанні навчально-виробничої діяльності.

*Мета роботи:* закріпити практично теоретичні знання з :

- використання сучасних технологій прискореного приготування страв;
- розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій страв;
- організація робочого місця з використанням сучасного обладнання;
- технологія приготування страв з м'яса;
- проведення бракеражу і попередження недоліків страв;
- економного використання сировини електроенергії;
- дотримання вимог санітарії та гігієни, правил техніки безпеки й охорони праці.

*Форма організації навчальної діяльності:* робота в малих групах; індивідуальна робота.

*Оцінювання:* знання оцінюються за 12-ти бальною системою кращим за успішністю учнем, викладачем на основі бракеражної таблиці оцінки якості страви.

*Дидактичне, матеріально-технічне забезпечення:* інструкційно-технологічні картки, сировина, обладнання, посуд, інвентар.

*Зміст роботи*

1. Приготувати й оформити для відпуску такі страви:
  - печінка в сметані вихід страви - 202;
  - печеня січена вихід страви - 188;
  - картопля запечена з яблуками вихід страви – 179.
2. Виконати технологічний процес приготування заданих страв.
3. Оцінити якість приготованих страв:
  - визначити час смажіння печінки.

– яким способом готують печеню січену?

4. Оформити звіт, зробити висновки.

Хід роботи.

I. Отримати обладнання, посуд та інвентар:

- мікрохвильову піч;
- розрубні дошки;
- ножі кухарської трійки;
- електром'ясорубку;
- м'які столові тарілки;
- столові ложки;
- столові виделки.

II. Організувати робоче місце. Під час роботи дотримуватися правил з санітарії гігієни та охорони праці.

- вимити стіл та інструменти гарячою водою;
- обробну дошку покласти посередині виробничого столу на відстані 3-4 см від краю. Праворуч розташувати необхідні інструменти, ножі (лезом до дошки) на такій же відстані від краю стола. Інші інструменти, посуд, інвентар, які в даний час не використовують, покласти на полицю столу або в ящик. На виробничому столі розташувати гірку для спецій на відстані витягнутої руки.

Під час роботи дотримуватися таких правил з санітарії та гігієни, охорони праці:

1. Перед початком роботи руки вимити з милом. В процесі роботи стежити за чистотою рук.
2. Робочі столи, посуд, інструменти перед початком роботи вимити гарячою водою.
3. Розрубні дошки використовувати тільки за призначенням.
4. Первинну обробку продуктів здійснювати на окремих, призначених для цього столах.

5. Посуд для приготування та подачі страв повинне відповідати санітарним вимогам (з відповідного матеріалу, який дозволено використовувати у МХП.)

6. Не використовувати ножі для перемішування овочів під час пасерування.

7. Після виконання завдання вимити кухонний та столовий посуд, інструментами згідно санітарними правилами..

III. Розрахувати набір сировини на порції, отримати продукти та приготувати страву згідно з технологічним картками, враховуючи методичні поради.

IV. Провести бракераж приготовлених страв.

V. Оформити звіт, заповнити таблицю бракеражу.

VI. Приготувати робоче місце, інвентар, посуд здати черговим.

### Додаток Б.3

#### Бесіда на тему: «Кухні народів світу»

«Якщо у світі існує що-небудь, до чого ми ставимось серйозно, то це або релігія, або їжа», – говорить китайський вчений Лінг Ютанг. Саме так люди відносились до їжі. Східна кухня відрізняється тонким смаком, вишуканим ароматом. Увага і любов керують східними людьми, вони завжди знають, які інгредієнти потрібно покласти, щоб кінцевий результат був ідеальним. Дуже важливе відношення до їжі, прихилення перед ритуалом приготування виробів, становить основу цієї кухні. А сам процес приготування їжі – це самовираження кухаря, відображення його особи. Різновид різних виробів популярний зараз у Європі, вперше було запропоновано Конфуцієм. «Поганої їжі не існує і будь-яка страва повинна підватися до столу в найкращому вигляді, так як вона дає енергію душі і тілу», – говорять жителі Сходу. Правильно підібрані інгредієнти, сприятлива атмосфера відіграє важливу роль в східній кухні.

Через постійну недостачу їжі її готували у великій сковорідці, і це стало особливістю китайської кухні. Необхідно було готувати швидко, щоб зекономити вогонь. Завдяки цьому китайська кухня найбільш свіжа і насичена, ніж західна.

Схід продемонстрував заходу розумне харчування. Їжа подається таким чином, щоб не доводилось спостерігати за людьми, які ріжуть і розривають її ножом або виделкою. Так ми вперше познайомились з паличками для їжі. Люди сходу відкрито ділилися своїми кулінарними секретами з всіма туристами. Пізніше деякі приправи і техніка приготування дійшли до західного кордону, а захід, в свою чергу, привіз на вигідний обмін апельсини, горіхи, цибулю, гірчицю, помідори і навіть цукор. Цей обмін продовжується і до нашого часу. Багато держав тепло прийняли і полюбили китайську кухню, і в наш час захід направляє своїх поварів до Франції.

Відомий вчений сказав: «Немає нічого прикрого, ніж втраченої можливості». Це відноситься до того, хто втрачає можливість відчутти аромати і смак різних страв інших держав європейського континенту, де найбільш розвинута кулінарна майстерність.

Якщо почати подорож з півночі на південь і скуштувати всі різновиди європейської кухні, то на це знадобиться все життя, але можливості не втратити, і кожна держава зацікавлена в покращенні своєї кухні.

Кухня, в такому вигляді, в якому ми її знаємо бере своє коріння з **Італії і Франції**. До цього їжу подавали в іншому вигляді, без особливих смакових якостей, неапетитною. Все змінилося, коли Катерину Медичі, 14-річну дівчину, віддали заміж за 14-річного за майбутнього французького короля. В Францію Катерина приїхала з цілою армією італійських шеф-поварів, котрі поділилися своїми кулінарними здібностями з французами. Невдовзі це стало модним і було розкішшю мати шеф-повара з Італії.

Французькі повари виготовляли густі соуси, частіше почали подавати і рибу і продукти моря. З тих пір Франція є центром професійного кулінарного мистецтва.

Європа – це не тільки Італія і Франція. Іспанія презентує континенту таку їжу, якою люди насолоджуються, завдячуючи таким винахідникам, як Колумб і Кортес. Німеччина дала світу неймовірні вина, креми і сири.

**Центральна Америка** – вживають в основному кукурудзу.

Статистика каже, що в цих країнах на душу населення вживається 100 кг кукурудзи. Куски тіста із кукурудзяного борошна під руками пекарів перетворюються в тонкі диски, які випікають на гарячій плиті. Покупці спішають принести їх ще гарячими додому.

Ці «ватрушки» замінюють виделку, ложку і ніж: нею набирають соус, підтримують куски м'яса, а після з'їдають сам «столовий прибор». Кукурудза є основою і перших страв – суп з кукурудзи, перцю, лимону, майорану, цибулі, свинної голівізни.



Банани для країн Центральної Америки - те, що для Європи картопля. Тут по особливому варять рис – на сковороду кладуть смалець обжарюють на ньому рис до коричневого кольору, потім по краплі додають воду, накривають кришкою і варять до готовності.

**Японія** – основу складає рис, тваринні і рослинні рослини морського походження. Японці вживають тільки білий хліб і обільно заправляють їжу різними соусами і спеціями. Приправи найголовніший компонент в японській їжі.

Рис в харчуванні людини є головним, так як картопля у слов'ян або м'ясо у монголів. Не менше місце відведено рибі та іншим морським продуктам.

Риба подіється різна: відварена, припущена, смажена, сира. Вишуканою стравою вважається суп із плавників акули. Сніданок починається чаєм і цей звичай виконується завжди. Японці мало солять їжу.

**Китай.** В китайській кухні використовують все що може дати природа. «Неїстівного немає. Є погані кухарі».

Головною прикрасою китайського столу є плавники акули і шлунки з риби, напіввисичені яйця курей і качок, кроти і летючі миші, жаби і морські равлики, суп із великих гусениць або черв'яків.

Молочних продуктів китайці не вживають. Не їдять китайці і зернисту ікру, не люблять оселедці крім як свіжих.

Продукти не солять, а заправляють соусами, рисовою горілкою. Китайці використовують багато спецій, але повністю ігнорують, визнаний кулінарами всього світу, лавровий лист.

Швидкість подачі страв є обов'язковою умовою китайського обіду.

**Австрія.** Австрійська національна кухня відрізняється одночасно звичайністю і вишуканістю. Вона дала світу рулети, омлети з начинкою, багато видів печива. В XV столітті віденська кухня вважалась кращою в Європі. І сьогодні страви, приготовлені австрійськими кулінарами, користуються великою популярністю.

**В Австрії** їдять порівняно багато. Харчуються п'ять разів на день: перший сніданок («сніданок після сну») між 7 та 9 годиною, другий («сніданок з поспіху» або «сніданок на швидку руку») між 10 та 11 годиною, обід між полуднем та 14 годиною, другий обід з 16 до 17 години та вечеря увечері.

Якщо перший сніданок включає просту булочку, масло, рідке яйце, варення і каву (або чай), то другий більш насичений: дві сосиски, дрібно нарізана печінка або холодне м'ясо з хроном та хлібом. Обід завжди починається бульйоном або супом, частіше пюреподібним. Найбільш розповсюджені другі страви – із свинини та яловичини, особливо сало з капустою, гуляш із свинини, телятини або яловичини. Люблять австрійці і м'ясо з соусом.

У великій кількості вживаються овочі (особливо різні сорти капусти і картоплі). Її смажать в маслі і приправляють кружальцями піджареної цибулі. Прянощі та спеції використовуються в обмеженій кількості.

Основні страви часто супроводжуються фрикадельками із борошна та м'яса. В особливій шані соус із кислої сметани, молочнокислі продукти, бутерброди, страви із яєць. Користується популярністю пиво.

Австрійці – великі обожнювачі тістечок і легких солодких страв. Деякі з них настільки популярні, що є народними діями: сливи, обгорнуті тістечка та інші. Продукція австрійських булочних і кондитерських також відома в багатьох державах світу. В Австрії дуже люблять каву і готують її не менше ніж п'ятдесятьма способами.

Туристам можна запропонувати:

- із холодних закусок: свіжу і консервовану рибу, ковбасні вироби, буженину, рибне асорті, смажену птицю, шинку, салати;

- із перших страв: пюреподібні супи із м'ясних, рибних, овочевих, круп'яних, бобових продуктів, птиці; бульйони з різноманітними м'ясними, круп'яними, макаронними і овочевими гарнірами, з яйцем, омлетом та пиріжками; солянки м'ясні і рибні; розсольники;

– із других страв: відварену і смажену рибу з картоплею і овочами, яловичину відварену, тушковану, запеченому і смаженому видах, з гарніром із овочів, макарони або круп; свинину відварену, смажену і тушковану з капустою (без томатного пюре) і овочами; сосиски з капустою або картопляним пюре; смажену птицю; котлети свинні, відбивні, котлети із філе курей, биточки; омлети, яєчня;

– із десерту: свіжі фрукти та ягоди; компоти, киселі, желе; всі можливі запіканки з фруктовим повидлом; молочні страви, різні кондитерські вироби.

Вершкове масло може бути на столі під час кожного прийняття їжі.

Обід повинен закінчуватися чорною кавою. Під час обіду та вечері рекомендується подавати пиво. Із національних страв можна приготувати телячий ескалоп по-віденські, фарширований антрекот по-австрійські.

**Франція.** Французька кухня відома в усьому світі. Французи люблять і цінують кулінарне мистецтво, а відомих поварів вважають в певній мірі поетами. Вони стверджують, що готові рецепти є лише основою для творчості і що справжній кухар обов'язково додає щось своє.

Мистецтво добре готувати прийшло в країну із Італії, разом з Катериною Медичі, яка привезла в Париж першокласних поварів. З того часу і починається гастрономічне навчання французів. Своєї вершини воно досягло при Людовіку XIV і Людовіку XV.

Назва багатьох страв прийшли до нас із французької мови, серед них: рулет, котлета, бульйон, антрекот, соус, майонез, омлет. Характерною особливістю французької кухні – використання практично всіх продуктів, прянощів та спецій, різні способи теплової обробки – варіння у воді і на пару, смаження на сковорідці з невеликою кількістю жиру, тушкування, запікання і у фритюрі. Дуже відомі зелені салати із заправками, салати із свіжих і консервованих овочів і фруктів, з м'ясом, птицею, дичиною, рибою, крабами, лангустами, креветками, яйцями та іншими продуктами. Французькі майстри надають салатам не тільки звукові і красиві назви («Аїда», «Кармен»,

«Міньон»), і надають їм неповторного смаку та аромату, а також чудово прикрашають.

В якості закусок використовуються омари, лангусти, чорна зерниста ікра, холодна смажена свинина і, звичайно, устриці.

Із перших страв вживають бульйон і пюреподібні супи. Бульйон подають з грінками, маленькими пиріжками, різними м'ясними, борошняними, овочевими гарнірами. Пюреподібні супи готують із м'ясних продуктів, птиці, дичини, раків, крабів, зеленого горошку, кольорової капусти, помідорів, спаржі. Дуже популярні у Франції супи-креми, заправлені льезоном із яєць, вершків і вершкового масла.

Особливе місце займають соуси. Вони надають страві ніжний смак і аромат. Французька кухня налічує більше 3 тис. соусів і заправок.

Одна із особливостей французької кухні – використання для приготування став виноградного вина, коньяків і лікерів. В процесі кулінарної обробки вино і коньяк, як правило, виварюється, винний спирт випаровується, а те, що залишається надає їжі неповторного смаку і аромату. Вино є також головною частиною маринадів для м'яса і бульйонів для відварювання риби.

У французькій кухні використовуються тільки сухі і напівсухі вина.

Широко використовуються яйця. Із них готують самостійні страви, їх включають в склад багатьох страв із інших продуктів. Відомим є омлет, його готують натуральним із різними фаршами – ковбасою, спаржею, помідорами, зеленим горошком. Із прянощів широко використовуються чабер, цибуля-порей, естрагон, та інші. Готуючи багато страв, французи кладуть в каструлю невеликий пучок трав, його називають «зібраний букет», із петрушки, чебра, лаврового листа. Перед подачею страви букет витягують.

Французька кухня відома своєю економністю. Особливо це помітно в домашній кулінарії. М'ясні супи готують тільки двічі в тиждень, а в усі інші дні сім'я їсть овочеві супи, заправлені цибулею, яйцями та маслом.

Люблять французи кефір, сметану, сир, вершки.

Туристам можна запропонувати:

- із закусок: натуральні салати із огірків і помідорів, м'ясні і рибні салати, м'ясні асорті, відварену і смажену птицю;
- із перших страв: щі, борщі, бульйони з пиріжками і пюреподібні супи із дичини, овочів;
- із других страв: страви із риби, яловичини, баранини, птиці, дичини, овочі у відвареному, смаженому, тушкованому вигляді, страви із яєць, млинці з ікрою і сметаною;
- із десертів: компот із консервованих або свіжих фруктів, морозиво, чорна кава або чай.

Рано подають легкий сніданок, який включає будь-який фруктовий сік, вершкове масло, одного яйця або яєчної страви, варення, булочок і кави.

Вдень, у 12-13 год. – другий сніданок, який складається з холодної м'ясної або рибної закуски, салату, гарячої м'ясної закуски з соусом і овочевим гарніром, сир і кава.

На вечерю – дві холодні закуски, котлети натуральні із телятини, баранини, страва із яловичини.

Із національних страв можна приготувати: салат м'ясний, огірки фаршировані, яйця під зеленим майонезом, суп по-королівські.

**Додаток Б.4**  
**Урок ділової гри**

**Предмет «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»**

**Тема уроку:** Кулінарна характеристика страв іноземної кухні

**Цілі уроку:**

пізнавальна – сформувати в учнів поняття технології приготування страв іноземної кухні особливостями харчування, подачі на прикладі китайської і французької кухонь, застосовуючи нетрадиційну форму навчання, із використанням інформаційно-комунікаційних технологій;

виховна – виховання працьовитості, охайності, формування світогляду шляхом актуалізації уваги учнів на особливостях страв іноземних кухонь;

розвиваюча – спонукати учнів до самостійного формування стійких професійних інтересів, готовності до професійного самовизначення і трудової діяльності.

**Тип уроку:** ділова гра.

**Міжпредметні зв'язки:** устаткування підприємств харчування, гігієна та санітарія виробництва, організація виробництва та обслуговування.

**Методи навчання:** словесний, діалогічний, наочний.

**Методичне забезпечення:** технологічні карти, кольорові ілюстрації подачі страв, кольорові ілюстрації фрагментів торговельних залів, схеми сервірування столів, схеми розміщення столів у торговельній залі, мультимедійний диск «Кулінарная енциклопедія», ПК.

## Хід уроку

Части-на уроку	Основний зміст	Форми і методи роботи. Дії викладача, дії учня
<p><b>Підготовча частина уроку</b></p>	<p>Організація роботи: привітання, перевірка присутності учнів, перевірка готовності учнів до уроку, оголошення теми і мети уроку.</p> <p>Обслуговування іноземних туристів і гостей у ресторанах, кафе, барах має свої особливості, що пов'язані не стільки з якоюсь особливою культурою обслуговування(культура обслуговування повинна бути завжди висока!), скільки з урахуванням традицій харчування різних народів. Це, до речі, і визначає рівень культури і клас підприємства. Для того, щоб ми могли глибше зрозуміти особливості харчування в іноземних кухнях, згадаємо про традиції української кухні.</p> <p>Для цього у формі традиційного навчання дамо усні відповіді на наступні питання:</p> <p><i>1.Які характерні особливості української кухні?</i> (Страви готують з добавкою часнику, сала, грибів, використовують в основному м'ясо свинини, птиці, можна яловичину. Подають страви в глиняному посуді, в якому вони готувались, а також використовують керамічний посуд для подачі, вишиті серветки, скатерки).</p> <p><i>2.Які страви з м'яса найбільш поширені в Україні?</i> (Борщ український, ковбаса домашня, шинка запечена, ковбик з лівером, картопля по-уланівськи, завиванці та інші страви).</p> <p><i>3.Які види борщів вам відомі?</i> (Борщ український, полтавський, галицький, львівський, волинський, київський та інші. Їх в теперішній час налічується більше 40 назв, і від того, як, в якому регіоні готують, так і називають. В старовинній українській кухні існують три різновиди традиційного борщу: перший – <i>Червоний</i>, (з капустою, буряком, морквою), другий-<i>Щавлевий</i>, (зелений або весняний), третій-<i>Холодний</i>, (готували влітку).</p> <p><i>4.Які обрядові страви найбільш поширені в Україні?</i> (Кутя, паска, вареники з капустою, з чорносливом, яйця з хроном, млинці, холодець з голови та інші).</p>	<p>Запис теми і мети уроку у конспектах.</p> <p><i>Колективна бесіда.</i></p> <p>Погодження своїх міркувань щодо методики ведення уроку з міркуваннями учнів.</p> <p><i>Прийняття рішення.</i></p> <p>Усні повідомлення учнів.</p> <p>Звертання уваги на вирішення ситуацій, манеру висловлювання, чистоту мови.</p>

Части-на уроку	Основний зміст	Форми і методи роботи. Дії викладача, дії учня
<p><b>Основ-на части-на уроку</b></p>	<p>Вивчення нового матеріалу</p> <p><i>Викладач:</i> Проведемо урок ділової гри в процесі якого учні виконають дії, типові тим, що мають місце в їх професійній діяльності. Імітаційною моделлю буде служити ресторан разом із необхідними працівниками, тому надаємо слово його <i>директору - (учню).</i></p> <p><i>Директор (учень).</i> За допомогою комп'ютера демонструє інтер'єр китайського ресторану, користуючись кольоровими ілюстраціями підкреслює особливість оформлення торгівельного залу:</p> <p>приміщення мого ресторану складається з двох поверхів;</p> <p>увесь другий поверх у Французькому стилі (мал. на моніторі)- яскравий, світлий зал який увечері набуває тихої, спокійної, романтичної атмосфери яку додають свічки та квіти на столі сервірованому вишуканим фарфоровим посудом (мал. на моніторі); столи та стільці виготовлені з різьбленого та лакованого дерева;</p> <p>на стінах висять картини та дзеркала різних розмірів в гарних дерев'яних рамках, підлога виготовлена з паркету посередині вкрита килимом;</p> <p>в приміщенні грають приємні французькі мелодії, що лише підкреслюють елегантність цього приміщення.</p> <p>На першому поверсі розміщений Китайський ресторан (мал. на моніторі): зал виконаний у Китайському стилі: стільці, столи, підлога, стеля все виконано в яскравих насичених червоних, оранжевих, жовтих та коричневих тонах; на стінах зображені великі дракони, китайські слова та символи;</p> <p>кожен столик розділений невеликою дерев'яною перегородкою на окремі кабінки (мал. на моніторі), кожній із них на столі стоїть маленький китайський ліхтарик, китайські палички і серветки (мал. на моніторі);</p> <p>Інтер'єри залів добре передають стиль та традиції обох культур і є гарними їх прикладами.</p>	<p><i>Пояснення із звертанням до думок учнів, спілкування.</i></p> <p>Учні виконують ролі у діючому підприємстві: директора, шеф-кухаря, кухаря, офіціанта і наводять приклади організаційної роботи підприємства, характеристики кухні, приготування і подачі страв.</p> <p><i>Узагальнення на основі міркувань учнів.</i></p> <p>Чим характеризується французький стиль?</p>



Части- на уроку	Основний зміст	Форми і методи роботи. Дії викладача, дії учня
	<p>Персонал мого ресторану складається з шеф-кухаря, чотирьох кухарів в кожному залі, двох офіціантів.</p> <p>А зараз наш шеф-кухар ознайомить нас із традиціями і особливостями харчування у китайській кухні.</p> <p><i>Шеф-кухар(учень):</i> використовуючи підготовлений реферат знайомить з історією, традиціями і мистецтвом приготування їжі в Китаї, яке вдосконалювалося протягом тисячоліть:</p> <p>у період до династії Хань (206 р. до н.е.) китайські кухарі використовували лише жир тварин. Як свідчить історичний документ «Чжолі» (книга в якій описувалась система правління в епоху династії Чжоу) весною монархам подавались м'ясо молодих баранчиків і поросят, зажарене у вершковому маслі; влітку вони куштували висушених курчат і жарену на собачому жирі рибу; восени вони їли телятину і молоду оленину, смажену на свинячому салі, а взимку їх частували рибою і дикими гусаками, приготовленими на баранячому жирі;</p> <p>Під час династії Хань (206–220 р. до н.е.) почали застосовувати олію, яку вижимали з насіння різних рослин. Використання такої олії для приготування їжі прискорило розвиток кулінарного мистецтва. Люди навчилися жарити на олії на відкритому вогні. Саме в ті далекі роки з'явилися перші праці, в яких описувалися методи приготування їжі. Чим займався і великий китайський мислитель – філософ Конфуцій;</p> <p><i>Міцний зв'язок з давніми джерелами</i> – характерна особливість китайської кухні, де кожний регіон країни намагався найповніше використати свої особливості, що привели до створення численних місцевих кухонь (Пекінська, Шанхайська, Сичуанська, Кантонська, та ін.);</p> <p>кожна кухня має свою специфіку і «фірмові» страви. Наприклад, оригінальна страва південного Китаю (Кантонська кухня) «Боротьба дракона з тигром» готується з м'яса кішки і змії з спеціальними приправами.</p> <p>Пропоную ознайомитись із стравами китайської кухні при допомозі наших «кухарів»(учнів).</p>	<p>Чим характеризується китайський стиль оформлення підприємства?</p> <p>Значення інтер'єра для підприємства громадського харчування.</p> <p>Дати характеристику стародавньої китайської кухні і її особливості.</p> <p>Яка технологія приготування «Філе з курки смаженої з перцем»?</p>

Части- на уроку	Основний зміст	Форми і методи роботи. Дії викладача, дії учня
	<p><i>Кухар (учень 1):</i> Я пропоную вам страву «Філе з курки смаженої з перцем», приготувати яку нам допоможе шеф-кухар , використовуючи ПК, технологічні схеми розробки птиці фізіологічні норми харчування та правила санітарії і гігієни при організації технологічного процесу.</p> <p><i>Шеф-кухар (учень)</i> включає мультимедійний диск «Енциклопедія кулінарії», показує розбирання птиці на чисте філе на моніторі комп'ютера, коментуючи хід процесу.</p> <p><i>Кухар (учень 2):</i> Я хочу ознайомити вас із стравою, яка має назву «Судак по-китайськи». Для кращого засвоєння приготування даної страви , згадаємо з «Кулінарії» про розробку риби на чисте філе з організації виробництва – як організувати робоче місце для обробки риби, а допоможе нам у цьому шеф-кухар (учень) при допомозі мультимедійного диску.</p> <p><i>Шеф-кухар (учень):</i> Відкриваємо мультимедійний диск і дивимось на монітор, де показують і розповідають, як правильно розбирається риба на чисте філе. Застосовуються для роздаткового матеріалу технологічні картки даних страв.</p> <p><i>Викладач:</i> для закріплення знань про китайську кухню і особливості подачі страв нам розповість офіціант (учень)</p> <p><i>Офіціант (учень):</i> користуючись схемами розташування столів і правилами сервіровки і організації обслуговування які відображені на моніторі веде розповідь про: особливості оформлення подачі екзотичних страв китайські кулінарії, про великих майстрів своєї справи і фантазерів, які придумали сотні витончених і екзотичних страв – це і супи з ластівчиних гнізд, плавників акули і морських черепах, закуски з в'яленої медузи і молюсків, гарячі страви із змії і жаб, трепангів і крабів, напої з коров'ячої жовчі і насіння лотоса тощо; відповідну підготовку продуктів, їхнє збалансування з овочами і приправами створює чудову гамму смаку, кольору і аромату(показ на моніторі</p>	<p>Які особливості приготування «Судака по-китайськи»?</p> <p>1. Які особливості подачі китайських страв?</p> <p>2. Які відмінності у організації обслуговування між китайською і європейською кухнями?</p>

Части-на уроку	Основний зміст	Форми і методи роботи. Дії викладача, дії учня
	<p>комп'ютера оформлених страв китайської кухні); про існування <i>двох різних кухонь</i>, одна ресторанна, яку застосовують на бенкетах, і друга – повсякденна, яку використовує населення і їх відмінність – не лише в якості продуктів, а насамперед у їхньому складі (плавці акули, ластівчине гніздо, пітони, гігантські перлові коропа, морські гребінці, краби, в'ялена медуза, фазани, мариновані качині язика і яйця) і технології обробки;</p> <p>китайці надають перевагу білому хлібові і ніколи не їдять сиросоленої риби;</p> <p>під час вживання їжі китайці ніколи не п'ють воду, вони задовольняються бульйоном, чаєм і рисовим вином.</p>	
<b>Підсумкова частина уроку</b>	<p>Закріплення вивченого</p> <p>Дати характеристику інтер'єру китайського ресторану.</p> <p>Дати характеристику інтер'єру французького ресторану.</p> <p>У чому закладаються особливості харчування китайської кухні?</p> <p>Пояснити поетапне розбирання риби на чисте філе:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– з яких операцій складається технологічний процес розбирання птиці на філе?</li> <li>– які продукти не застосовують у китайській кухні?</li> </ul> <p>Домашнє завдання:</p> <p>Підготувати усно інформаційний матеріал з теми «Кулінарна характеристика страв іноземної кухні» і продумати і намалювати технологічні схеми приготування розглянутих страв</p>	<p><i>Відповіді і роздуми учнів.</i></p> <p>Самооцінювання учнями своїх знань.</p> <p><i>Аналіз та обґрунтування учнів групи учнями консультантам, заздалегідь визначеними викладачем.</i></p> <p>Виставлення оцінок у журнал.</p> <p>Узагальнення та висновок, що доцільно взяти із вивченого у своє життя.</p>

## Додаток В

### Теоретичне комплексне кваліфікаційне завдання з професії (5122) «Кухар» і (7412.2) «Кондитер»

Ви працюєте у їдальні. Вам необхідно:

1. . Описати товарознавчі властивості сировини, що входить до складу страви
2. Описати технологію приготування, подачу, якісну характеристику страви і виробу.
3. Описати організацію робочого місця, техніку безпеки, правила санітарії та гігієни з застосуванням устаткування, кухонного посуду та інвентарю для виготовлення даної страви і виробу.
4. Визначити витрати сировини для приготування 280 порцій згідно варіанту:

Варіанти	Кухар	Кондитер
1	печінка смажена з жиром вихід 75\5 гр	трубочка заварена з вершковим кремом глазурована вихід 70 гр
2	курчата табака вихід 200 гр	листокове тістечко «муфточка» вихід 65 гр
3	омлет натуральний вихід 105\5 гр	пісочне штучне з фруктовою начинкою вихід 75 гр

**Термін виконання 4 години**

**Додаток Д**  
**Додаток Д.1**

**Тематика навчальних і навчально-практичних проектів**

№ п/п	Теми навчальних проектів
1.	Фізіолого-гігієнічні основи раціонального харчування
2.	Організація раціонального харчування різних груп населення
3.	Концептуальні аспекти раціонального харчування
4.	Харчування – феномен довголіття
5.	Сторонні речовини та харчові добавки в продуктах.
6.	XXI століття – прогрес у харчуванні.
7.	Швидка їжа – їжа гурманів
8.	Новітні технології в громадському харчуванні
9.	Сучасне обладнання і прискорені технології приготування їжі
10.	Методика впровадження прискорених технологій приготування їжі у навчальний процес

## Додаток Д.2

### *Навчально-практичний проект*

#### *Прискорене приготування м'ясних страв і страв із птиці*

**Мета:** закріпити практично теоретичні знання з :

- використання сучасних технологій прискореного приготування страв;
- розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій страв;
- організації робочого місця з використанням сучасного обладнання;
- технології приготування страв з м'яса;
- проведення бракеражу і попередження недоліків страв;
- економного використання сировини електроенергії;
- дотримання вимог санітарії та гігієни, правил техніки безпеки й охорони праці.

**Плановий результат:** приготування заданих страв із врахуванням таких аспектів: розміщення приміщень; послідовне ведення технологічного процесу; правильний підбір і обробку продуктів; оформлення і подачу страв.

**Завдання для групи** (час виконання – 120 хв.) Ви працюєте на підприємстві швидкого приготування страв. Вам потрібно обміркувати всі вище перераховані пункти і на основі завдання:

1. Приготуйте й оформіть для відпуску такі страви:
  - печінка в сметані;
  - печеня січена;
  - картопля запечена з яблуками.
2. Виконайте технологічний процес приготування заданих страв.
3. Організуйте робоче місце. Для цього необхідно
  - Вимити стіл та інструменти гарячою водою.
  - Розрубну дошку покласти посередині виробничого столу на відстані 3-4 см від краю.
  - Праворуч розташувати необхідні інструменти, ножі (лезом до дошки) на такій же відстані від краю стола.

- Інші інструменти, посуд, інвентар, які в даний час не використовують, покласти на полицю столу або в ящик.

- На виробничому столі розташувати гірку для спецій на відстані витягнутої руки.

Під час роботи дотримуватися таких правил з санітарії та гігієни, охорони праці:

- Перед початком роботи руки вимити з милом. У процесі роботи стежити за чистотою рук.

- Розрубні дошки використовувати тільки за призначенням.

- Посуд для приготування та подачі страв повинне відповідати санітарним вимогам.

- Не використовувати ножі для перемішування овочів під час пасерування.

- Після виконання завдання вимити кухонний та столовий посуд, інструментами згідно санітарними правилами.

4. Оцініть якість приготованих страв: визначте час смаження печінки; яким способом готуєте печеню січену?

Один з учнів протоколює поетапний процес приготування страв . Після завершення роботи груп, проводять дегустацію страв, виявляють недоліки, помилки, пояснюють хід роботи.

5. Оформіть звіт, заповніть таблицю бракеражу.

6. Приберіть робоче місце; інвентар, посуд здайте черговим.

Підведення підсумків:

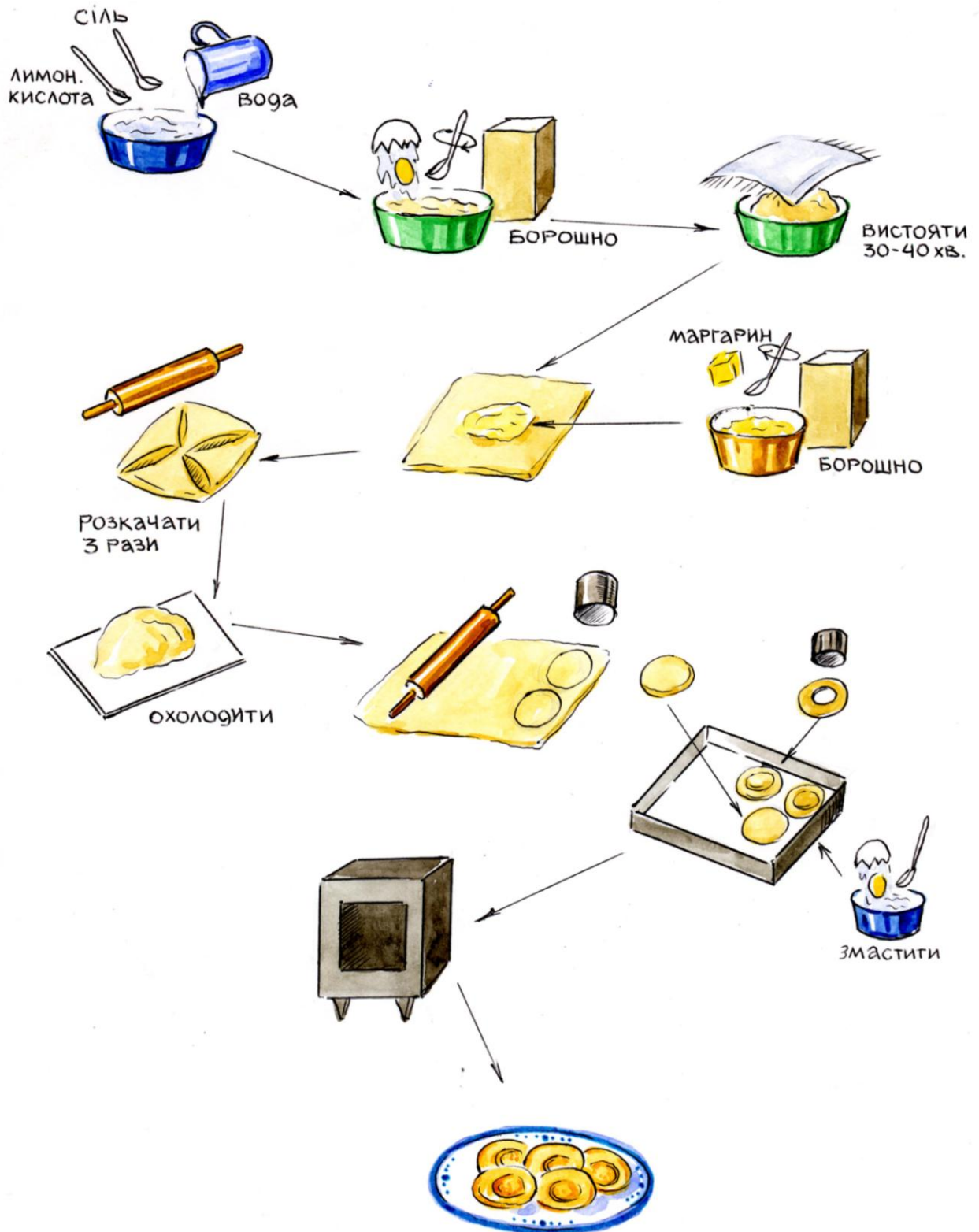
- Ознайомтеся з результатами роботи кожного учасника групи.

- Спробуйте подивитися на кожний навчально-практичний проект очима клієнта і дайте йому оцінку.

- Обговоріть переваги і недоліки прискорених способів приготування страв.

## Додаток Е

## Схема приготування страви «Воловани»

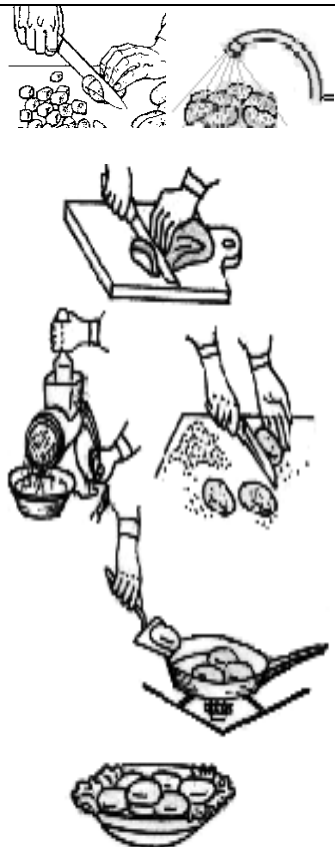




## Додаток Ж

## Інструкційно-технологічна картка

Назва страви: **БІФШТЕКС СІЧЕНИЙ**

Назва сировини	Маса нетто, г	посуд та інвентар
Яловичина	109	Сотейник
Шпик	12,5	друшляк
Молоко або вода	6,7	обробна дошка
Перець чорний мелений	0,04	Ножі кухарські
Сіль	1,2	Лопатки Сковорідки з ручкою
Маса напівфабрикату	100	Сковорода без ручки
Жир тваринний топлений	7	Сито конічне
Маса готового виробу	70	
Послідовність виконання технологічних операцій		схематичне зображення
<p><b>1. Первинна обробка м'яса.</b> Шпик нарізати дрібними кубиками → М'ясо обмити → зачистити від плівок та сухожилів → нарізати поперек волокон на невеликі шматочки.</p> <p><b>2. Приготування напівфабрикатів.</b> <u>Приготування фаршу:</u> пропустити м'ясо крізь м'ясорубку з решіткою з великими отворами → додати нарізаний дрібними кубиками шпик → додати воду або молоко, сіль, перець → вимішати. <u>Формування біфштексів:</u> з приготованої січеної маси сформувати вироби приплюснuto-округлої форми 2см завтовшки. Допускається паніровка в борошні.</p> <p><b>3. Теплова обробка (смажіння).</b> Покласти підготовлені біфштекси на розігріту з жиром сковороду → обсмажувати з обох сторін → довести до готовності у жаровій шафі.</p> <p><b>4. Оформлення страви.</b> Перед подаванням на порційне блюдо покласти гарнір → поряд біфштекс → полити м'ясним соком → притрусити посіченою зеленню → можна подати з яйцем або цибулею.</p>		

*Характеристика готової страви (органолептичні показники)*

Зовнішній вигляд	Колір	Смак	Запах
Форма приплюснuto-округла, біля 2см завтовшки, рівні краї, рівномірно підсмажена кірочка	Поверхня золотисто-коричневу кірочку	Властивий смаженому м'ясу з присмаком спецій	Властивий свіже приготовленим виробам з котлетної маси з легким ароматом спецій

## Додаток И

### Тема уроку «Обробка риби для фарширування»

Відкрита проблема навчання записана на дошці *«Доведіть, наскільки риба є джерелом білкового харчування сучасної людини»*.

Обґрунтуйте свої відповіді.

Основним елементом уроку є актуалізація.

*Тип уроку:* інформаційно-розвивальний, комбінований з використанням дидактичних та технічних засобів навчання.

*Метод навчання:* педагогічна співпраця, проблемний урок з елементами евристичної бесіди, з елементами проблемно-пошукового пояснення, інтелектуальної гри, демонстрації самостійної роботи учнів.

Найголовніше на уроці – зворотній зв'язок з учнями. Він може підтвердити: наскільки засвоєно матеріал та осмислено, чи зможуть учні вирішувати будь-яку проблему. Тому викладач повинен не тільки досконало володіти своїм предметом, а також уміти вільно орієнтуватись у відповідній галузі знань, здійснювати інтеграцію в межах суміжних дисциплін для вирішення будь-якої проблемної ситуації. Слід формувати в учнів навички самоосвіти.

Проблеми сучасної освіти хвилюють все наше суспільство, при цьому загальна зацікавленість нею породжується не тільки потребою суттєвої модернізації освіти, а й різним баченням, різними оцінками стану освіти і підходами до якісного її вдосконалення.

Дидактична структура уроку

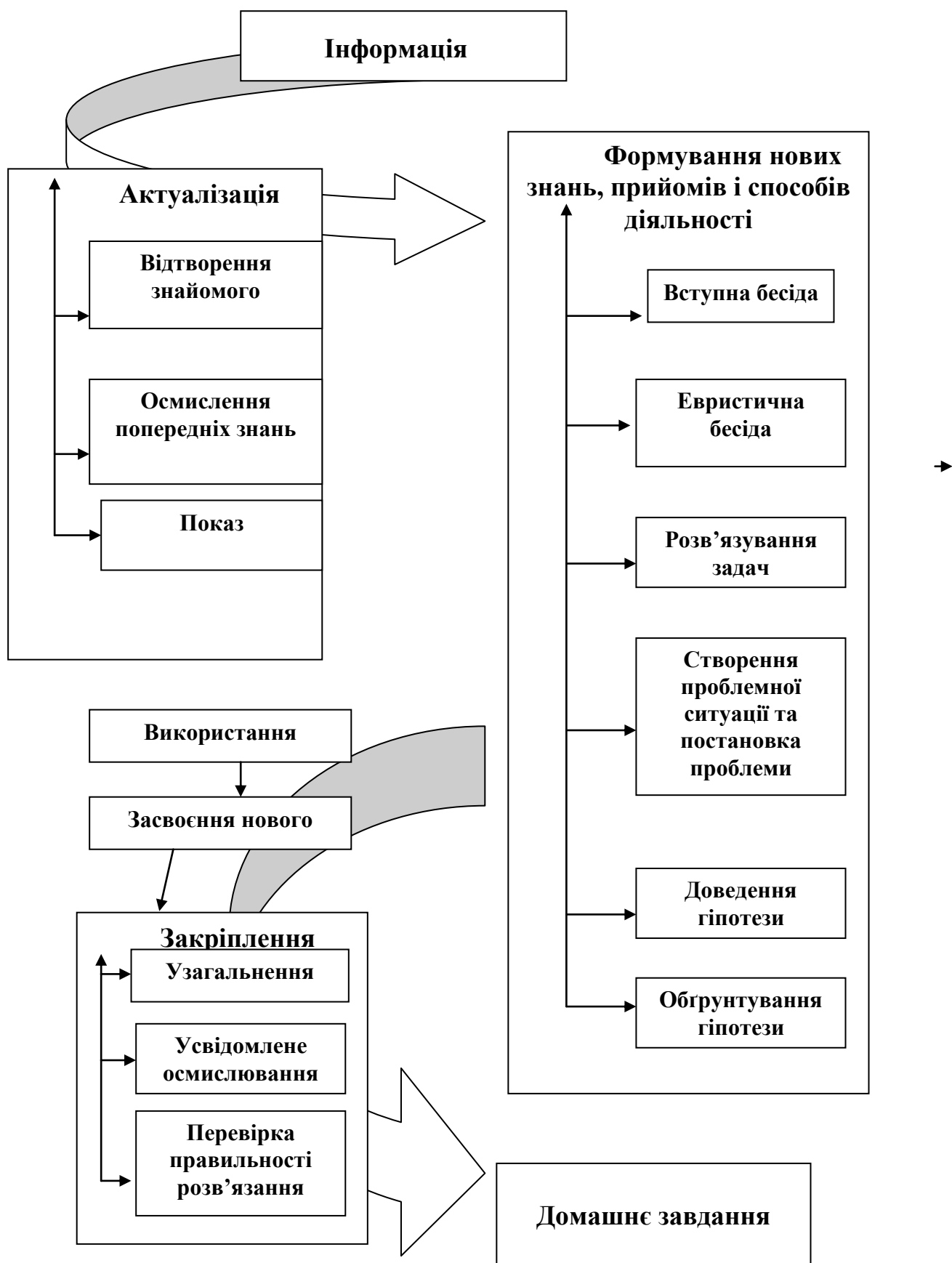
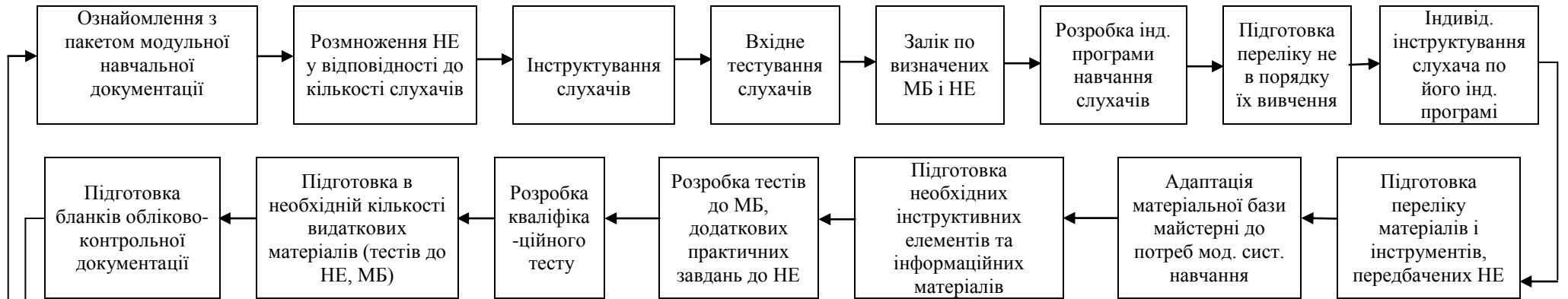


Рис. И.1. Схема уроку на тему «Обробка риби для фарширування»

## Додаток К

## Організація навчального процесу за модульною системою

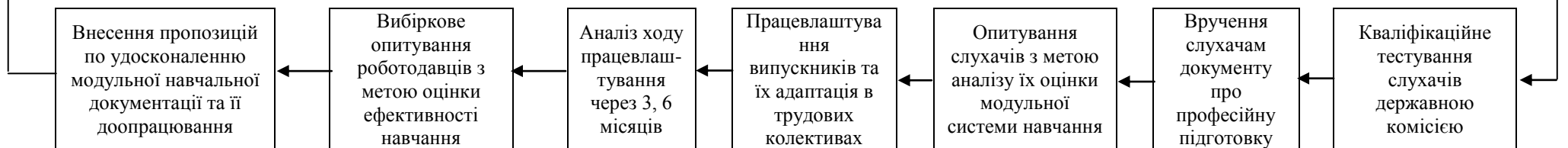
## I. ПІДГОТОВЧИЙ ЕТАП



## II. ПРОЦЕС НАВЧАННЯ



## III. ПІДСУМКОВИЙ ЕТАП



**Додаток Л****Зразки тестів для модульного контролю****Додаток Л.1****ВХІДНИЙ КОНТРОЛЬ ЗНАНЬ****Одна правильна відповідь оцінюється у 2 бали****Тест (до модульного блоку кулінарна обробка овочів)**

1. Чим цінні овочі?
  - а) вмістом води;
  - б) вмістом білків;
  - в) вмістом вітамінів.
2. Огірки відносяться до:
  - а) коренеплодів;
  - б) бульбоплодів;
  - в) гарбузових.
3. Нарізають овочі :
  - а) після очищення;
  - б) перед тепловою обробкою;
  - в) не має суттєвого значення.
4. Овочеві цехи оснащують обладнанням:
  - а) тепловим;
  - б) механічним;
  - в) холодильним.
5. Червону редиску спочатку:
  - а) калібрують;
  - б) обчищають шкірочку;
  - в) зрізують бадилля.
6. Для фарширування використовують:
  - а) цвітну капусту;
  - б) червоноголову;
  - в) кольрабі.

**Додаток Л.2****КОНТРОЛЬ ЗАСВОЄННЯ ЗНАНЬ****Одна правильна відповідь оцінюється у 2 бали****Тест (до модульного блоку кулінарна обробка овочів)**

1. Овочі основне джерело:
  - а) вітаміну С;
  - б) білків;
  - в) цукрів.
2. Калібрування овочів це –
  - а) видалення пошкоджених;
  - б) нарізання;
  - в) відбір за розмірами.
3. Білоголову капусту обробляють:
  - а) на потокових лініях;
  - б) картоплечистках;
  - в) вручну.
4. У позеленілій картоплі є:
  - а) амінокислота тирозин;
  - б) глікозид соланін;
  - в) аскорбінова кислота.
5. Під час тривалого збереження картоплі у воді:
  - а) погано розварюється;
  - б) швидко розварюється;
  - в) зберігаються вітаміни.
6. Кавуни відзначаються:
  - а) високим вмістом мінеральних речовин;
  - б) вмістом білків;
  - в) вмістом цукрів.

## Додаток М

### Анкета

#### Інновації в системі освіти ПТНЗ

1. *Що потрібно зробити у Вашому ПТНЗ, щоб суттєво змінити якість навчально-виховної підготовки учнів (оцініть у балах від 5 до 10 за ступенем значущості)?*

- ввести нові дисципліни за рахунок вивільнення навчального часу під час здійснення інтеграції тем, розділів загальноосвітніх та спеціальних дисциплін;
- освоїти новітні технології;
- змінити навчальне навантаження викладача;
- удосконалити відомі форми і методи навчання;
- нічого, головне – працювати краще.

2. *Що потрібно зробити у Вашому ПТНЗ, щоб суттєво змінити якість професійної підготовки учнів (оцінити в балах від 1 до 5 за ступенем значущості)?*

- збільшити кількість лабораторно-практичних робіт за рахунок вивільнення навчального часу під час здійснення інтеграції тем, розділів споріднених дисциплін;
- здійснити інтеграцію спеціальних дисциплін – збільшити термін виробничого навчання;
- удосконалити матеріально-технічну базу закладу;
- удосконалити відомі форми, методи та засоби навчання;
- змінити стосунки «викладач-учень».

3. *Які, на Ваш погляд, основні мотиви, котрі спонукають Вас застосовувати нововведення та удосконалювати навчально-виховний процес? (необхідне підкресліть).*

- впевненість у тому, що це збільшить ефективність роботи;
- бажання самоствердження;
- тиск адміністрації;

- більшість застосовує, спробую я;
- потреба сучасного ринку праці.

4. Від кого, на Ваш погляд, слід чекати реальну допомогу в справі модернізації навчально-виховного процесу? (необхідне підкресліть).

- від наукових установ;
- від адміністрації навчального закладу;
- від колег інших навчальних закладів;
- ні від кого, необхідно розраховувати лише на самого себе;
- від апарату рай/міськ/но, обласного управління освіти.

5. Можете Ви сказати, що на даний момент Вам необхідне для підвищення якості навчально-виховного процесу під час підготовки кваліфікованих робітників? (необхідне підкресліть).

- поглиблення теоретичної підготовки; так, ні.
- підвищення особистих професійних якостей; так, ні.
- самовдосконалення як особистості. так, ні.

6. Чи є у Вас потреба у поновленні знань? (необхідне підкресліть).

- з дидактики;
- з теорії виховання;
- з предмета;
- з методики викладання;
- з психології.

7. Що, на Ваш погляд, є основним джерелом інформації? (оцініть у балах від 5 до 10 за ступенем значущості).

- організація семінарів;
- організація нарад;
- організація курсів підвищення кваліфікації;
- видання спеціальних публікацій;
- організація і проведення виставок.

8. За рахунок чого, на Ваш погляд, можна підготуватись до нововведень? (оцініть у балах від 5 до 10 за ступенем значущості).



- вивчення спеціальної літератури і методик;
  - аналіз досвіду роботи колег;
  - консультації з фахівцями на виробництві;
  - розробка своєї програми впровадження;
  - експериментальної перевірки цінності нововведення.
9. Повідомте, будь-ласка, дані про себе (потрібне підкресліть):
- Ваш вік: до 25; до35; до 45; до55; понад 55;
  - Стаж: до5; 10; 15; 20; понад 20.
  - Освіта: незакінчена вища, вища педагогічна, вища інженерна.
10. Спеціальність.

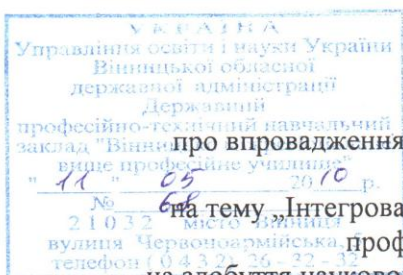
---

*Дякуємо за співпрацю!*

## Додаток Н

## Довідки про впровадження

## ДОВІДКА



про впровадження результатів науково-педагогічного дисертаційного дослідження  
СТАХМИЧ ТАМАРИ МИКОЛАЇВНИ

на тему „Інтегрований підхід до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в професійно-технічних навчальних закладах”  
на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук зі спеціальності 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти в практику роботи ДПТНЗ «Вінницьке вище міжрегіональне училище» , м. Вінниця

На базі ДПТНЗ «Вінницьке вище міжрегіональне училище», м. Вінниця активно впроваджувались та апробувались результати дисертаційного дослідження Стахмич Т.М. у систему підготовки майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю.

Експериментальна робота сприяла визначенню якості підготовки учнів на основі інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в професійно-технічних навчальних закладах. Внаслідок використання елементів розробленої методики інтегрування знань на різних рівнях (міжпредметні зв'язки, синтез взаємодіючих наук на базі однієї дисципліни, створення інтегрованих предметів та циклів предметів) під час підготовки фахівців кулінарного профілю відбулося розширення знань майбутніх фахівців про якісні характеристики продукції, формування в майбутніх робітників відповідних професійних знань, умінь і навичок.

Під час проведення професійно-теоретичної і професійно-практичної підготовки майбутніх робітників у ПТНЗ кулінарного профілю викладачами і майстрами виробничого навчання було позитивно оцінено розроблені дисертанткою підручник «Кулінарне мистецтво. І том. Технологія приготування їжі», рекомендації з організації лабораторно - практичних робіт з предмета „Технологія приготування борошняних кондитерських виробів”, методичні рекомендації щодо нормативних вимог до технології приготування їжі, збірник міжпредметних професійних задач і запитань для використання на практичних заняттях з та ряду спецдисциплін та тлумачний словник.

Внаслідок використання матеріалів дослідження значно поповнився обсяг знань учнів і викладачів про вимоги до професійної підготовки майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю в контексті сучасних вимог державних стандартів.

Результати дослідження викладачі та майстри виробничого навчання активно використовують з метою поліпшення якості фахової підготовки майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю.

Директор





**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ І НАУКИ ЗАКАРПАТСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ**  
 УЖГОРОДСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ ТОРГІВЛІ ТА ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧУВАННЯ  
 88015 м.Ужгород, вул.Капушанська, 142, тел. (03122)2-56-95 факс(0312) 61-32-39, E-MAIL: pty20@mail.uzhgorod.ua

Вих. № 50  
 від "24" лютого 2010р.

### ДОВІДКА

про впровадження результатів дисертаційного дослідження  
**Стахмич Тамари Миколаївни** на тему:  
**«Інтегрований підхід до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в професійно-технічних навчальних закладах»**  
 (спеціальність 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти)

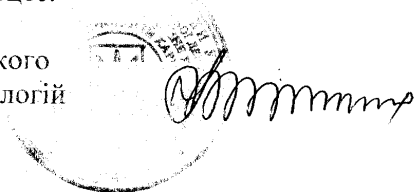
Дисертаційне дослідження Стахмич Т.М. на тему: «Інтегрований підхід до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в професійно-технічних навчальних закладах» проходило апробацію на базі Ужгородського вищого професійного училища торгівлі та технологій харчування і отримало позитивну оцінку з боку викладачів та майстрів виробничого навчання кулінарного профілю.

Під час семінарів та занять з педагогами училища дисертанткою були представлені наступні розроблені матеріали результатів дисертаційного дослідження:

- збірник міжпредметних задач-запитань для застосування на заняттях з предметів «Фізіологія харчування», «Технологія приготування їжі»;
- інтегровані лекції-уроки для навчальних закладів;
- навчальна програма міжпредметного (інтегрованого) курсу з підготовки фахівців кулінарного профілю;
- науково-методичне забезпечення інтегрованого підходу до підготовки фахівців кулінарного профілю;
- навчальний посібник для викладачів та учнів вищих професійних училищ, середніх професійно-технічних училищ кулінарного профілю.

Викладачі та майстри виробничого навчання кулінарного профілю оцінили практичне значення одержаних результатів дисертаційного дослідження, які, на їх думку, сприятимуть вдосконаленню роботи з підготовки кваліфікованих робітників та почали впроваджувати розроблені матеріали Стахмич Т.М. у навчально-виробничий процес.

Директор Ужгородського  
 ВПУ торгівлі та технологій  
 харчування



В.Й. Кошак

Мені Бригвеев



Міністерство освіти і науки України  
Управління освіти і науки Хмельницької обласної державної адміністрації

## Хмельницький професійний торгово-кулінарний ліцей

29025, м. Хмельницький  
вул. Курчатова, 69/1

(0382) 55-08-03  
55-13-19

від 26.02.2010 р. № 74  
на № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_

### Довідка

про впровадження результатів дисертаційного дослідження  
СТАХМИЧ Тамари Миколаївни на тему:  
**«Інтегрований підхід до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в професійно-технічних навчальних закладах»**  
(на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук зі спеціальності 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти)

Дисертаційне дослідження Стахмич Т.М. на тему: «Інтегрований підхід до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в професійно-технічних навчальних закладах» проходило апробацію на базі Хмельницького професійного торгово-кулінарного ліцею і мало позитивну оцінку з боку директорів, заступників директорів, викладачів професійно-технічних навчальних закладів з напрямом кулінарного профілю.

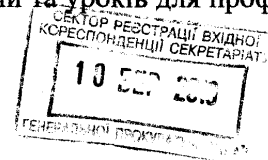
Під час проведення занять викладачами навчального закладу було позитивно оцінено збірник міжпредметних задач, запитань для застосування на заняттях з технологій харчування.

Стахмич Т.М. розроблено навчальну програму міжпредметного (інтегрованого) курсу з підготовки фахівців кулінарного ліцею та науково-методичне забезпечення інтегрованого підходу до підготовки фахівців кулінарного профілю, які слугують для подальшої роботи викладачам та майстрам виробничого навчання для підготовки кваліфікованих робітників.

Особливу увагу приділено посібнику, розробленому дослідником для викладачів та учнів вищих професійних училищ, професійно-технічних училищ кулінарного профілю. В ньому представлені практичні аспекти активізації сприймання учнями предмету кулінарного напрямку.

Викладачі та майстри виробничого навчання виявили зацікавленість розробленою системою проведення інтегрованих лекцій та уроків для професійно-технічних навчальних закладів.

Директор  
Хмельницького професійного  
торгово-кулінарного ліцею

Т.П.Філіпчук

50555-10



Міністерство освіти і науки України  
 Управління освіти і науки Житомирської обласної державної адміністрації  
**Житомирський професійний ліцей харчових технологій**

Ідентифікаційний код № 01566531  
 10014, м. Житомир, вул. Львівська, 10, тел/факс № 22 – 45 – 57  
 E-mail: Shmaluk-licey-18@mail.ru, http://www.zplxt.zhitomir.net

10.03.2010 № 104  
 на № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_

**ДОВІДКА**

про впровадження результатів науково-педагогічного  
 дисертаційного дослідження

**СТАХМИЧ ТАМАРИ МИКОЛАЇВНИ**

на тему „Інтегрований підхід до підготовки кваліфікованих робітників  
 кулінарного профілю в професійно-технічних навчальних закладах”  
 на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук зі спеціальності  
 13.00.04 - теорія і методика професійної освіти в практику роботи  
 Житомирського професійного ліцею харчових технологій

На базі Житомирського професійного ліцею харчових технологій активно впроваджувались та апробувались результати дисертаційного дослідження Стахмич Т.М. у систему підготовки майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю.

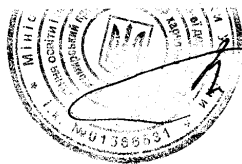
Експериментальна робота сприяла визначенню якості підготовки учнів на основі інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в професійно-технічних навчальних закладах. Внаслідок використання елементів розробленої методики інтегрування знань на різних рівнях (міжпредметні зв'язки, синтез взаємодіючих наук на базі однієї дисципліни, створення інтегрованих предметів та циклів предметів) під час підготовки фахівців кулінарного профілю відбулося розширення знань майбутніх фахівців про якісні характеристики продукції, формування в майбутніх робітників відповідних професійних знань, умінь і навичок.

Під час проведення професійно-теоретичної і професійно-практичної підготовки майбутніх робітників у ПТНЗ кулінарного профілю викладачами і майстрами виробничого навчання було позитивно оцінено розроблені дисертанткою методичні рекомендації з організації лабораторно - практичних робіт з предмета „Технологія приготування борошняних кондитерських виробів”, методичні рекомендації щодо нормативних вимог до технології приготування їжі, збірник міжпредметних професійних задач і запитань для використання на практичних заняттях з математики та ряду спецдисциплін.

Внаслідок використання матеріалів дослідження значно поповнився обсяг знань учнів і викладачів про вимоги до професійної підготовки майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю в контексті сучасних вимог державних стандартів.

Результати дослідження викладачі та майстри виробничого навчання активно використовують з метою поліпшення якості фахової підготовки майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю.

Директор ліцею



*А.М.Шмалюк*

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
 УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ І НАУКИ ЖИТОМИРСЬКОЇ ОБЛАДЕРЖАДМІНІСТРАЦІ  
**Державний професійно-технічний навчальний заклад**  
**“ЖИТОМИРСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ЛІЦЕЙ”**  
 10001 м.Житомир, вул.Баранова 72, тел. 42-76-95  
 р/р 35218011000466 УДК в Житомирській області МФО 811039 код 05536403

вих. № 338/1  
 від 29.03. 2010 р.

**ДОВІДКА**

про впровадження результатів науково-педагогічного  
 дисертаційного дослідження  
**СТАХМИЧ ТАМАРИ МИКОЛАЇВНИ**  
 на тему „Інтегрований підхід до підготовки кваліфікованих робітників  
 кулінарного профілю в професійно-технічних навчальних закладах”  
 на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук зі спеціальності  
 13.00.04 - теорія і методика професійної освіти в практику роботи  
 ДПТНЗ «Житомирського професійного технологічного ліцею»

На базі Житомирського професійного технологічного ліцею активно впроваджувались та апробувались результати дисертаційного дослідження Стахмич Т.М. у систему підготовки майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю.

Експериментальна робота сприяла визначенню якості підготовки учнів на основі інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в професійно-технічних навчальних закладах. Внаслідок використання елементів розробленої методики інтегрування знань на різних рівнях (міжпредметні зв'язки, синтез взаємодіючих наук на базі однієї дисципліни, створення інтегрованих предметів та циклів предметів) під час підготовки фахівців кулінарного профілю відбулося розширення знань майбутніх фахівців про якісні характеристики продукції, формування в майбутніх робітників відповідних професійних знань, умінь і навичок.

Під час проведення професійно-теоретичної і професійно-практичної підготовки майбутніх робітників у ПТНЗ кулінарного профілю викладачами і майстрами виробничого навчання було позитивно оцінено розроблені дисертанткою методичні рекомендації з організації лабораторно - практичних робіт з предмета „Технологія приготування борошняних кондитерських виробів”, методичні рекомендації щодо нормативних вимог до технології приготування їжі, збірник міжпредметних професійних задач і запитань для використання на практичних заняттях з математики та ряду спецдисциплін.

Внаслідок використання матеріалів дослідження значно поповнився обсяг знань учнів і викладачів про вимоги до професійної підготовки майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю в контексті сучасних вимог державних стандартів.

Результати дослідження викладачі та майстри виробничого навчання активно використовують в навчально-виробничому процесі з метою поліпшення якості фахової підготовки майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю.

Директор ДПТНЗ «ЖПТЛ»



П.М. Градовський



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
**ДЕРЖАВНИЙ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД**  
**„ЧЕРНІГІВСЬКИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ”**  
 14037, м. Чернігів, вул. 50 років ВЛКСМ, 7а. тел./ф. 72-40-70

*вих. № 56*  
*від 26.03.2010 р.*

**ДОВІДКА**

**про впровадження результатів науково-педагогічного дисертаційного дослідження**  
**СТАХМИЧ ТАМАРИ МИКОЛАЇВНИ**  
**на тему „Інтегрований підхід до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в професійно-технічних навчальних закладах”**  
**на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук зі спеціальності 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти в практику роботи ДПТНЗ „Чернігівський центр професійно-технічної освіти” м. Чернігова**

На базі ДПТНЗ „Чернігівський центр професійно-технічної освіти” активно впроваджувались та апробовувались результати дисертаційного дослідження Стахмич Т.М. у систему підготовки майбутніх кваліфікованих працівників кулінарного профілю.

Експериментальна робота сприяла визначенню якості підготовки учнів на основі інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в професійно-технічних навчальних закладах. Внаслідок використання елементів розробленої методики інтегрування знань на різних рівнях (міжпредметні зв'язки, синтез взаємодіючих наук на базі однієї дисципліни, створення інтегрованих предметів та циклів предметів) під час підготовки фахівців кулінарного профілю відбулося розширення знань майбутніх фахівців про якісні характеристики продукції, формування в майбутніх робітників відповідних професійних знань, умінь, навичок.

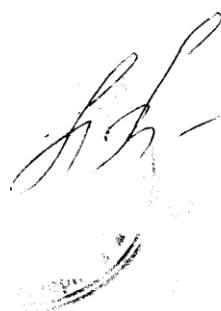
Під час проведення професійно-теоритичної і професійно-практичної підготовки майбутніх робітників у ПТНЗ кулінарного профілю викладачами і майстрами виробничого навчання було позитивно оцінено розроблені дисертанткою методичні рекомендації з організації лабораторно-практичних робіт з предмету „Технологія приготування борошняних кондитерських виробів”, методичні рекомендації щодо нормативних вимог до технології

приготування їжі, збірник міжпредметних професійних задач і запитань для використання на практичних заняттях з математики та ряду дисциплін.

Внаслідок використання матеріалів дослідження значно поповнився обсяг знань учнів і викладачів про вимоги до професійної підготовки майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю в контексті сучасних вимог державних стандартів.

Результати дослідження викладачі та майстри виробничого навчання активно використовують з метою поліпшення якості фахової підготовки майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю.

Директор центру



Н.О. Потехіна





У К Р А Ї Н А

Управління освіти і науки Рівненської облдержадміністрації  
 Рівненський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти  
 33028 м. Рівне, вул. В.Черновола, 74; тел.64-96-60; 64-96-61; факс 22-22-02  
 E-mail: roippo@mail.ru

30.03.10 № 382  
 на № .....

Довідка

Про впровадження результатів дисертаційного дослідження  
 Стахмич Тамари Миколаївни на тему:  
 „Інтегрований підхід до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного  
 профілю в професійно-технічних навчальних закладах“  
 (спеціальність 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти)

Дисертаційне дослідження Стахмич Тамари Миколаївни на тему:  
 „Інтегрований підхід до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного  
 профілю в професійно-технічних навчальних закладах“ апробовано на базі  
 Рівненського обласного інституту післядипломної педагогічної освіти і мало  
 позитивну оцінку з боку викладачів ПТНЗ, майстрів МНВК, НВК та вчителів  
 трудового навчання ЗНЗ на курсах підвищення кваліфікації і в міжтестастійний  
 період.

Розробки Стахмич Т.М. зацікавили слухачів курсів, учасників семінарів-  
 практикумів як інструментарій до запервадження технологічної складової  
 загальноосвітньої підготовки учнів та запровадження профільного навчання у ЗНЗ.  
 Позитивно оцінено навчальну програму міжпредметного курсу з підготовки  
 фахівців кулінарного профілю та науково-методичне забезпечення інтегративного  
 підходу до їх навчання, зокрема інтегративні лекції-уроки для навчальних закладів.  
 Перспективним курсом з професійної підготовки та новими адаптованими  
 рекомендаціями з профільного навчання та пропедевтики професійної діяльності  
 став навчальний посібник для викладачів та учнів вищих професійних училищ,  
 середніх професійно-технічних училищ кулінарного профілю. Важливим для  
 профорієнтаційної діяльності в урочний час, проведення олімпіад з трудового  
 навчання виявився збірник міжпредметних задач.

Особливу зацікавленість до системи підготовки спеціалістів кулінарного  
 профілю виявили викладачі професійно-технічних навчальних закладів та майстри  
 МНВК і НВК, що сприяє розвитку співпраці з професійно-технічними навчальними  
 закладами з реалізації профільного навчання учнів та професійної підготовки  
 робітників.

А тому розробки Стахмич Т.М. є актуальними і затребованими на сучасному  
 ринку освітніх послуг як в системі загальної середньої, так і в системі професійно-  
 технічної освіти.

Ректор інституту



М.А.Віднічук



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
КИЇВСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНО-ПЕДАГОГІЧНИЙ КОЛЕДЖ  
імені АНТОНА МАКАРЕНКА**

01135, м. Київ-135, вул. В.Чорновола, 24  
Тел.: (044) 236 11 11 . Факс: (044) 236 97 65  
E-mail: kppk@cyfra.net

*Від 06.04.2010 № 84/125*  
На № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_

**ДОВІДКА**

про впровадження результатів науково-педагогічного  
дисертаційного дослідження

**СТАХМИЧ ТАМАРИ МИКОЛАЇВНИ**

на тему „Інтегрований підхід до підготовки кваліфікованих робітників  
кулінарного профілю в професійно-технічних навчальних закладах”  
на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук  
(спеціальність 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти)

Дисертаційне дослідження Стахмич Т.М. на тему „Інтегрований підхід до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в професійно-технічних навчальних закладах” проходило апробацію на базі Київського професійного педагогічного коледжу імені Антона Макаренка, мало позитивну оцінку з боку викладачів та майстрів виробничого навчання.

Внаслідок використання елементів розробленої методики інтегрування знань на різних рівнях (міжпредметні зв'язки, синтез взаємодіючих наук на базі однієї дисципліни, створення інтегрованого підручника з кулінарного мистецтва) під час підготовки фахівців кулінарного профілю відбулося розширення знань майбутніх фахівців про якісні та товарознавчі характеристики продукції, формування в майбутніх робітників компетентних професійних знань, умінь і навичок.

Аналіз результатів проведеної апробації дає підстави стверджувати про ефективність запропонованого здобувачем інтегрованого підходу щодо підготовки робітників кулінарного профілю. У змісті методичних розробок інтеграція здійснюється злиттям в одному предметі елементів різних навчальних

предметів на основі широкого міждисциплінарного підходу. Різноманітні форми і методи інтеграції знань учнів (лекції, інтегровані уроки, інтегровані практичні завдання тощо) та їх впровадження в навчально-виховний процес є ефективним засобом підвищення рівня знань учнів.

Результати дослідження викладачі та майстри виробничого навчання активно використовують з метою підвищення якості фахової підготовки майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю.

Директор коледжу,  
кандидат педагогічних наук, доцент,  
член-кореспондент АПН України



О.І. Щербак

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Гуревич Р. С. Шляхи інтеграції змісту загальної та професійної підготовки учнів ПТУ / Р. С. Гуревич // Актуальні проблеми вдосконалення підготовки кваліфікованих робітничих кадрів — Львів, 1991. — С. 36—38.
2. Добров Г. М. Наука о науке (начало науковедения) / Добров Г. М. — К. : Наукова думка, 1989. — 302 с.
3. Іванчук М. Г. Інтеграція – провідна тенденція сучасного наукового пізнання / М. Г. Іванчук // Педагогіка і психологія. — 2003. — № 3—4. — С. 62—72.
4. Кедров Б. М. О синтезе наук / Б. М. Кедров // Вопросы философии. — 1973. — № 3. — С. 77—83.
5. Материалистическая диалектика как научная система ; под ред. проф. А. П. Шептулина. — М. : Изд-во Московского ун-та, 1983. — 296 с.
6. Кикец Ю. Г. Проблемы интеграции общественных и естественных наук / Кикец Ю. Г. — М. : Высш. шк., 1978. — 176 с.
7. Федосеев П. Н. Философия и интеграция знания / П. Н. Федосеев // Вопросы философии. — 1987. — № 7. — С. 16—30.
8. Чепиков М. Г. Интеграция наук / М. Г. Чепиков. — М. : Мысль, 1988. — 135 с.
9. Мелюхин С. Г. Интеграция научного знания / С. Г. Мелюхин // Философия и современность. — М. : Наука, 1971. — 292 с.
10. Козловська І. М. Аспекти дидактичної інтеграції : курс лекцій. — Лекція 1: Історико-філософські аспекти інтеграції знань / Козловська І. М. — Львів : НМЦ КПО, 1999. — 48 с.
11. Гегель Г.В.Ф. Энциклопедия философских наук / Г.В.Ф. Гегель. — М. : Мысль, 1975. — Т. 2 : Философское наследие. — 696 с.
12. Козловська І. М. Теоретичні та методичні основи інтеграції знань учнів професійно-технічної школи : дис. ... доктора пед. наук : 13.00.04 / Козловська Ірина Михайлівна. — К., 2001. — 464 с.

- 
13. Атутов П. Р. Интеграция науки и производства / П. Р. Атутов, С. У. Калюга // Современная педагогика. — 1991. — № 9. — С. 35—40.
14. Данилюк А. Я. Метаморфозы и перспективы интеграции в образовании / А. Я. Данилюк // Педагогіка. — 1998. — № 2. — С. 8—12.
15. На пути к новой школе. — М. : Педагогика, 1989. — 224 с.
16. Дмитриев Г. Д. История теоретических исследований содержания образования в США / Г. Д. Дмитриев // Педагогика : науч.-теорет. журн. — 2006. — № 7. — С. 93—105.
17. Кремень В. Г. Освіта в Україні : стан і перспективи розвитку / В. Г. Кремень // Неперервна професійна освіта : теорія і практика : зб. наук. праць. — Київ, 2001. — Ч. 1. — С. 5—14.
18. Чернилевский Д. В. Дидактические технологии в высшей школе / Чернилевский Д. В. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2002. — 437 с.
19. Педагогика и психология высшей школы : учебное пособие / Отв. ред. М. В. Буланова-Топоркова. — Ростов н/Д. : Феникс, 2002. — 544 с.
20. Фокин Ю. Г. Преподавание и воспитание в высшей школе: Методология, цели и содержание, творчество / Фокин Ю. Г. — М. : Издательский центр «Академия», 2002. — 224 с.
21. Милль Дж. Система логики / Милль Дж. — М. : Мысль, 1966. — Т. 1. — С. 212.
22. Теорія і практика інтеграції змісту освіти. Освітня програма «Довкілля» : зб. наук. пр. / За ред. В. Р. Ільченко. — Київ-Полтава : Довкілля, 2004. — 133 с.
23. Моргунов В. Ф. Індердифія освіти : психолого-педагогічні основи інтеграції та диференціації (інтердифії) навчання на прикладі шкільного циклу природничих дисциплін : курс лекцій / Моргунов В. Ф. — Полтава : Наукова зміна, 1996. — 78 с.
24. Концепція національного виховання : проект // Освіта. — 1996. — 7 серпня (№41). — С. 2—6.

25. Державна національна програма «Освіта» України XXI століття [Електронний ресурс]. — Режим доступу : — [http://www.uazakon.com/documents/date\\_5x/pg\\_irwjios/pg4.htm](http://www.uazakon.com/documents/date_5x/pg_irwjios/pg4.htm)

26. Махмутов М. И. Вопросы интегративного потенциала дидактики / М. И. Махмутов, Л. И. Артемьева // Проблемы интеграции процесса обучения в СПТУ : сб. науч. трудов / отв. ред. М. И. Махмутов и др. — М. : Изд-во АПН СССР, 1989. — С. 4—44.

27. Ковальчук О. В. Українське народознавство : книга для викладача / Ковальчук О. В. — К. : Освіта, 1992. — 176 с.

28. Кудря О. В. Наукове обґрунтування змісту і методики викладання основ технології обробки харчових продуктів у 5-7 класах : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.02. / Кудря Оксана Володимирівна — К., 2003. — 243 с.

29. Ващенко Г. Загальні методи навчання : підручник для педагогів / Григорій Ващенко. — К. : Українська Видавнича Спілка, 1997. — 441 с.

30. Доцяк В. С. Українська кухня: Технологія приготування страв : підручник для учнів проф.-техн. училищ з інтегрованим навчанням / Доцяк В. С. — К. : Вища школа, 1995. — 550 с.

31. Клепко С. Інтеграція, редуцціоналізм і холізм як організація знання / С. Клепко // Педагогіка і психологія професійної освіти. — 1999. — № 1. — С. 56—62.

32. Проблеми інтеграції у сучасній професійній освіті : методологія, теорія, практика : монографія ; за ред. І. Козловської та Я. Кміта. — Львів: Сполом, 2004. — 244 с.

33. Стахмич Т. М. Наступність вивчення обробки харчових продуктів в школі і ПТНЗ / Т. М. Стахмич // Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців : методологія, теорія, досвід, проблеми : зб. наук. пр. у 2-х част. / Редкол. : І. А. Зязюн (голова) та ін. — Київ-Вінниця : ДОВ «Вінниця», 2002. — Ч. 1. — [вип. 2]. — С. 500—507.

- 
34. Нечаев Н. Н. Психолого-педагогические аспекты подготовки специалистов в вузе / Нечаев Н. Н. — М., 1985. — 112 с.
35. Семиченко В. А. Пріоритети професійної підготовки : діяльнісний чи особистісний підхід? / В. А. Семиченко // Неперервна професійна освіта : проблеми, пошуки, перспективи : монографія / за ред. І. А. Зязюна. — К. : Віпол, 2000. — С. 176—203.
36. Костюк Н. Т. Об'єктивна зумовленість і діалектика інтеграції сучасного наукового знання / Н. Т. Костюк // Вісник київського університету. — [вип. 10 : Питання філософських наук]. — К., 1978. — С. 35—43.
37. Клепко С. Ф. Концепція інтегративної освіти або чим сучасна філософія може допомогти педагогіці / С. Ф. Клепко // Педагогічна практика та філософія освіти : матеріали Міжнародної наук.-практ. конф. — Полтава : ПОІ ПОПІ, 1997. — С. 66—67.
38. Коч-Сенюх Г. Інтеграційний вимір компетенції викладачів / Геновефа Коч-Сенюх // Неперервна професійна освіта : теорія і практика : наук.-метод. журнал. — 2002. — [вип. 2 (6)]. — С. 89—97.
39. Баев С. Я. Функции методов обучения и их тенденции интеграции в условиях многоуровневой профессиональной подготовки / Баев С. Я. // Непрерывное многоуровневое профессиональное образование. — СПб. : Радом : Институт профтехобразования РАО, 1997. — С. 53—62.
40. Маслов Н. А. Человек в индустриальной системе и общественная культура / Н. А. Маслов, С. С. Шевельова // Анализ систем на пороге XXI века : теория и практика : материалы Международной научно-практ. конф. : [у 4 т.]. — Т.1 — М., 1996. — С. 13—27.
41. Кузнєцова О. Ю. Теоретичні галузі педагогічних досліджень і нова освіта у зарубіжній педагогіці / О. Ю. Кузнєцова // Педагогічні науки : зб. наук. праць. — Суми : СДПУ ім. А.С.Макаренка, 2000. — С. 118—126.
42. Дидактика современной школы : [под. ред. В. А. Онищука]. — К. : Рад. школа, 1987. — 356 с.

- 
43. Атутов П. Р. Методологические проблемы развития педагогической науки / Атутов П. Р., Скаткин М. Н., Турбовский Я. С. — М. : Педагогика, 1985. — 240 с.
44. Зязюн І. А. Філософія, освітні стратегії і якість національної освіти / І. А. Зязюн // Педагогічна практика та філософія освіти : матеріали Міжнародної наук.-практ. конф. — Полтава : ПОІ ПОПЦ, 1997, — С. 3—5.
45. Словник іншомовних слів [Електронний ресурс]. — Режим доступу : — <http://www.pcdigest.net/cgi-bin/u/book>.
46. Интеграция современного научного знания : методологический анализ / [Н.Т. Костюк, В.С. Лутай, В.Д. Белогуб и др.]. — К. : Вища школа, 1984. — 184 с.
47. Зязюн І. А. Три кити нової філософії освіти : гуманізація, індивідуалізація, інтеграція / І. А. Зязюн // Директор школи, ліцею, гімназії. — 2000. — № 1. — С. 74—79.
48. Системообразующие понятия в реализации педагогической интеграции : метод. рекомендации / под ред. В. С. Безруковой. — Свердловск, 1988. — 20 с.
49. Яренько К. В. Теоретико-методологічні основи диференціації та інтеграції у педагогічному процесі вищої школи / К. В. Яренько // Педагогіка і психологія формування творчої особистості : проблеми і пошуки : зб. наук. пр. / Редкол. : Т. І. Сущенко (відп. ред.) та ін. — Київ-Запоріжжя, 2003. — [вип. 28]. — С. 98—107.
50. Коротяев Б. И. Методология и принципы интеграции учебных дисциплин / Б. И. Коротяев, М. Б. Головкин // Интеграционные процессы в педагогической теории и практике : интегрирование содержания, методов и форм : сб. тезисов. — Свердловск, 1990. — [вып. 1]. — С. 3—4.
51. Берулава М. Н. Теория и методика интеграции естественнонаучных и профессионально-технических дисциплин в профтехучилищах / Берулава М. Н. — Челябинск, 1986. — 40 с.



52. Спирина М. С. К проблеме гуманитаризации образования / М. С. Спирина // Среднее профессиональное образование ; приложение к науч.-мет. жур. — М., 2003. — № 1. — С. 10—16.

53. Розенберг А. Я. Педагогіка Василя Сухомлинського як цілісна виховна система / А. Я. Розенберг // Педагогіка і психологія. — К., 2003. — № 2. — С. 11—19.

54. Боровик С. С. Концепция воспитательной деятельности педагогического и студенческого коллективов / С. С. Боровик // Среднее профессиональное образование ; приложение к науч.-мет. жур. — М., 2003. — № 1. — С. 94—101.

55. Лозовецька В. Інтеграція професійних знань у процесі навчання студентів / В. Лозовецька // Педагогіка і психологія професійної освіти. — 2000. — № 1. — С. 115—120.

56. Сліпчишин Л. В. Інтегративний підхід до вивчення машинобудівного матеріалознавства та гуманітарних дисциплін у ВПУ / Л. В. Сліпчишин // Педагогіка і психологія професійної освіти. — 2006. — № 1. — С. 57—66.

57. Якимович Т. Забезпечення якості професійно-практичної підготовки учнів ПТНЗ шляхом інтеграції теоретичного і виробничого навчання у професійній підготовці фахівців / Тетяна Якимович // Теоретичні та методичні основи забезпечення якості професійно-практичної підготовки учнів ПТНЗ : монографія ; за ред. Я. М. Собка. — Львів : Сполом, 2009. — С. 86—106.

58. Сухомлинська О. В. Проблеми теорії виховання дітей і молоді в Україні / О. В. Сухомлинська // Педагогіка і психологія. — 1997. — № 4. — С. 109—125.

59. Барбина Е. С. Идеи интеграции, системности и целостности в теории и практике высшей школы : науч.-метод. пособие / Е. С. Барбина, В. А. Семиченко. — Киев, 1996 — 261 с.

60. Мельник В. П. Філософські проблеми технікознавства (гносеологічні та предметно-перетворювальні аспекти) / Мельник В. П. — Львів : Світ, 1994. — 180 с.

61. Бахарев Н. П. Интеграция образовательных программ среднего и высшего профессионального образования [Электронный ресурс] / Бахарев Н. П., Драгунова Е. А. — Режим доступа : — <http://www.ostu.ru>.

62. Собко Я. Теоретико-методологічні основи професійної дидактики інтегративних курсів в системі професійно-технічної освіти / Ярослав Собко // Теоретичні та методичні основи забезпечення якості професійно-практичної підготовки учнів ПТНЗ : монографія ; за ред. Я. М. Собка. — Львів : Сполом, 2009. — С. 6—46.

63. Туржанська О. С. Інтеграція навчальних предметів у професійно-технічних навчальних закладах / О. С. Туржанська // Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики у підготовці фахівців : методологія, теорія, досвід, проблеми : зб. наук. пр. / Редкол. : І. А. Зязюн (голова) та ін. — Київ-Вінниця : ДОВ «Вінниця», 2003. — [вип. 9]. — С. 256—259.

64. Francuz W. M. Dydaktyka przedmiotow zawodowych / Francuz W. M. — Krakow : Politechnika Krakowska, 1996 — 128 s.

65. Лігоцький А. О. Теоретичні основи проектування сучасних освітніх систем / Лігоцький А. О. — К. : Техніка, 1997. — 211 с.

66. Козловська І. М. Інтеграція та наступність у розвитку змісту навчального знання : методологічний аспект / І. М. Козловська, А. В. Литвин // Неперервна професійна освіта : теорія і практика : зб. наук. пр. у 2-х ч. — К. : НТУ «ХП», 2001. — Ч. 2. — С. 177—183.

67. Корсак К. В. Освіта, суспільство, людина в ХХІ столітті : інтегрально-філософський аналіз : монографія / Корсак К. В. — К.-Н. : Вид-во НДПУ ім. М. Гоголя, 2004. — 224 с.

68. Лернер И. Я. Проблема принципов обучения / И. Я. Лернер // Советская педагогика. — 1980. — № 12. — С. 59—68.

69. Гончаренко С. У. Багаторівневе структурування і методичні особливості його застосування в навчанні фізики / С. У. Гончаренко, Т. М. Фролова // Педагогіка і психологія. — 1996. — № 2. — С. 41—51.

70. Баллер Э. Я. Преимущество в развитии культуры / Баллер Э. Я. — М. : Наука, 1969. — 284 с.

71. Зязюн І. А. Особливості професійної підготовки педагога / І. А. Зязюн // Філософія освіти XXI століття : проблеми і перспективи : методол. семінар, 22 листопада 2000 р. : зб. наук. праць / за заг. ред. В. Андрущенка. — К., 2000. — [вип. 3]. — С. 36—42.

72. Стахмич Т. М. Інтегративний підхід до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю / Т. М. Стахмич // Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців : методологія, теорія, досвід, проблеми : зб. наук. пр. / Редкол. : І. А. Зязюн (голова) та ін. — Київ-Вінниця : ТОВ фірма «Планер», 2010. — [вип. 23]. — С. 351—357.

73. Аксиоматический подход к проектированию педагогических технологий // Педагогика. — 1997. — № 6. — С. 26—31.

74. Гончаренко С. У. Теоретичні основи дидактичної інтеграції у професійній середній школі / С. У. Гончаренко, І. М. Козловська // Педагогіка і психологія. — 1997. — № 2. — С. 9—19.

75. Научные основы межпредметных связей в средних профтехучилищах : сб. науч. тр. — Ленинград : ВНИИ ПТО, 1986. — 102 с.

76. Сліпчишин Л. В. Інтеграція природничого і гуманітарного знання в професійній освіті / Л. В. Сліпчишин // Мистецтво та освіта. — 2003. — № 4. — С. 23—25.

77. Гуревич Р. С. Теоретичні та методичні основи організації навчання у професійно-технічних закладах : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня доктора пед. наук : спец. 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти» / Гуревич Р. С. — К. : — 1999. — 44 с.

78. Берулава М. Н. Теоретические основы интеграции образования / Берулава М. Н. — М. : Изд-во «Совершенство», 1998. — 192 с.
79. Бех І. Інтеграція як освітня перспектива / Бех І. // Початкова школа. — 2002. — № 5. — С. 5-6.
80. Козловська І. М. Теоретико-методологічні аспекти інтеграції знань учнів професійно-технічної школи : дидактичні основи : монографія / Козловська І. М. ; за ред. С. У. Гончаренка. — Львів : Світ, 1999. — 302 с.
81. Барбина Е. С. Педагогическое мастерство как фактор интеграции в профессиональной подготовке преподавателя / Е. С. Барбина // Идеи интеграции, системности и целостности в теории и практике высшей школы : науч.-метод. пособие. — К., 1996. — С. 229—258.
82. Стахмич Т. М. Підготовка кваліфікованих робітників на основі інтегративної організації навчального процесу / Т. М. Стахмич // Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини / Гол. ред. : Мартинюк М. Т. — Умань : ПП Жовтий О. О., 2010. — Ч. 3. — С. 206—215.
83. Гуревич Р. С. Навчально-виховний процес у професійно-технічних закладах / Гуревич Р. С., Кадемія М. Ю., Шевченко Л. С. / за ред. проф. Р. С. Гуревича. — Вінниця : ТОВ «Планер», 2010. — 416 с.
84. Полак Л. Б. Навчально-виховний процес у закладах профтехосвіти: управлінський аспект : навч.-метод. посібник / Полак Л. Б. — К. : Вища школа, 1999. — 112 с.
85. Самарин Ю. А. Очерки психологии ума / Самарин Ю. А. — М. : Изд-во АПН РСФСР, 1962. — 504 с.
86. Ананьев Б. Г. Психология и проблемы человекознания : избранные психологические труды / Б. Г. Ананьев ; под ред. Бодалева А. А. — М. : МОДЭК МПСИ, 2005 — 432 с.
87. Косма Т. В. Особливості розвитку мислення учнів молодшого шкільного віку / Косма Т. В. — К. : Рад. школа, — 1986. — 168 с.

---

88. Выготский Л. С. Психология искусства / Выготский Л. С. — Мн. : Современное Слово, 1998. — 480 с.

89. Леонтьев О. М. Мотивационная основа интереса к учению / О. М. Леонтьев // Сов. педагогика. — 1987. — № 7. — С. 130—131.

90. Козловська І. М. Теорія дидактичної інтеграції : синергетичний підхід. Наука і сучасність : збірник наук. праць Національного пед. унів. ім. Драгоманова. — К. : Логос, 1999. — Ч. 1. — С. 24—34.

91. Гуревич Р. С. Теоретичні та методичні основи організації навчання у професійно-технічних закладах : монографія / Р. С. Гуревич ; за заг. ред. С. У. Гончаренка. — К. : Вища школа, 1998. — 229 с.

92. Мадзігон В. М. Продуктивная педагогика. Политехнические основы соединения обучения с производительным трудом : монографія / В. Н. Мадзігон ; АПН Украины. Ин-т педагогики. — К. : Вересень, 2004. — 324 с.

93. Настенко Л. Г. Домінанта культурологічних умінь у системі підготовки спеціаліста у вищому навчальному закладі [Електронний ресурс] / Л. Г. Настенко. — Режим доступу : — [http://sophia.nau.edu.ua/science/visnik/visn\\_1/nastenko.htm](http://sophia.nau.edu.ua/science/visnik/visn_1/nastenko.htm).

94. Teortyczne i metodologiczne zasady kształcenia ogólnotechnicznych i specjalnych dyscyplin. Podstawy integracyjne / Pod redakcją Ireny Kozłowskiej i Klaudiusza Lenika. — Lwow : Jewroswit, 2003. — 248 s.

95. Гукаленко О. Интегрированные технологии / О. Гукаленко, А. Пульбере, С. Устименко // Высшее образование в России. — 2004. — № 1. — С. 123—124.

96. Козловська І. Діалог «людина-комп'ютер» у контексті інтегрованого підходу до навчання / І. Козловська, Р. Собко, Я. Собко // Філософські пошуки. — 1997. — [вип. 4]. — С. 227—230.

97. Козловська І. М. Методологічні основи дидактичної інтеграції / Козловська І. М. — Львів : Сполом, 2004. — 72 с.

98. Якиляшек В. Р. Особливості інтеграції природничо-математичних знань / В. Р. Якиляшек // Педагогіка і психологія професійної освіти : наук.-метод. журнал / ред Н. Г. Ничкало та ін. — Львів, 1999 — № 2. — С. 28—36.

99. Рачинский Г. П. К вопросу о классификации методов обучения [Електронний ресурс] / Г. П. Рачинский, В. С. Кульмин. — Режим доступу : — <http://lib.Sportedu.ru/Press/TPFK/1998n6/p13-15.htm>.

100. Ільченко В. Р. Мислення учнів школи майбутнього / В. Р. Ільченко // Постметодика — 1996. — № 2. — С. 22.

101. Ільченко В. Р. Формирование естественнонаучного миропонимания школьников / Ільченко В. Р. — М. : Просвещение, 1993 — 192 с.

102. Методолого-теоретические проблемы развития профессионального образования ; под. ред. Х. Беднарчика. — СПб. : Радом : Институт профтехобразования РАО, 1995. — 294 с.

103. Стахмич Т. Особливості навчання і підвищення кваліфікації робітників кулінарного профілю на виробництві / Тамара Стахмич // Професійне навчання на виробництві : зб. наук. пр. — К., 2006. — [вип. 2]. — С. 187—192.

104. Подласый И. П. Педагогика / Подласый И. П. — М. : Владос, 2001. — [Кн. 1]. — 576 с.

105. Козловська І. М. Дидактика в контексті інтегративного навчання : методичний посібник / Козловська І. М. — Львів, 1999. — 48 с.

106. Козловська І. М. Інтегративний підхід як загальнонаукова методологія в педагогічній науці : прогностичний аспект / І. М. Козловська // Неперервна освіта : теорія і практика. — 2003. — № 1. — С. 59—68.

107. Угринюк І. М. Проблемне навчання на основі домінантно-інтегруючого підходу в агротехнічному коледжі: : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.02 / Угринюк Іван Михайлович. — К., 2001. — 218 с.

108. Беляева А. П. Интегративно-модульная педагогическая система профессионального образования / Беляева А. П. — СПб. : Радом : Институт профтехобразования РАО, 1997. — 226 с.

109. Державні стандарти професійної освіти : теорія і методика : монографія / за ред. Ничкало Н. Г. — Хмельницький : ТУП, 2002. — 334 с.

110. Гороя В. И. Новая методология образования как основа проектирования новой модели образовательного учреждения / В. И. Гороя, Т. Г. Захарина, К. И. Корякин, Р. И. Кузьминов // Проектирование инновационных процессов в социокультурной и образовательной сферах : матер. 4-й Междунар. научно-метод. конф. — Сочи, 2001. — С. 48—49.

111. Щедровицкий Г. П. Принципы и общая схема методологической организации системно-структурных исследований и разработок / Г. П. Щедровицкий // Системные исследования : методологические проблемы. — М., 1981. — Ежегодник. — С. 193—227.

112. Талызина Н. Ф. Деятельностный подход к построению модели специалиста / Н. Ф. Талызина // Вестник высшей школы. — 1986. — № 3. — С. 22—32.

113. Шадриков В. Д. Новая модель специалиста: инновационная подготовка и компетентностный подход / В. Д. Шадриков // Высшее образование сегодня. — 2004. — № 8. — С. 26—31.

114. Каткова Т. І. Актуальність та перспективи побудови моделі підготовки фахівців економічного профілю / Т. І. Каткова // Педагогіка і психологія формування творчої особистості : проблеми і пошуки : зб. наук. пр. / Редкол. Т. І. Сущенко (відп. ред.) та ін. — Київ-Запоріжжя, 2003 — [вип. 28] — 417 с.

115. Стахмич Т. Формування професійних умінь майбутніх кулінарів / Тамара Стахмич // Професійно-технічна освіта — 2005. — № 1. — С. 16—18.

116. Anido L. S. Educational metadata and brokerage for learning resources / Anido L. S., Fernandez M. J., Santos J. M., Rodriguez J. S. // Computers and

---

Education : An Int. Journal. — 2002. — Vol. 38 — № 4. — P. 351—375.

117. Собко Я. М. Інтегрування знань учнів з фізичної електроніки у ПТУ радіотехнічного профілю : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04 / Собко Ярослав Максимович. — К., 1996. — 207 с.

118. Вострецова Т. Ю. Подготовка поваров-кондитеров по интегрированому предмету «Специальная технология» / Т. Ю. Вострецова // Профессиональное образование — 2003. — № 5. — С. 12—13.

119. Гордійчук Г. Б. Педагогічні умови забезпечення наступності вивчення природничо-математичних дисциплін у загальноосвітніх школах та професійно-технічних училищах : дис... канд. пед. наук : спец. 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти» / Гордійчук Галина Борисівна. — Вінниця, 2006. — 255 с.

120. Васильев И. Б. Профессиональная педагогика : конспект лекций для студентов инженерно-педагогических специальностей / Васильев И. Б. — Харьков : ОУМЦ ПТО, 2003. — 151 с.

121. Шльосек Ф. Дидактика професійно-технічної освіти (на матеріалах профтехосвіти Польщі) : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня доктора пед. наук : спец. 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти» / Франтішек Шльосек. — К., 1997. — 62 с.

122. Харитонов В. А. Інтегральний підручник / В. А. Харитонов // Педагогіка і психологія. — 1996. — № 1. — С. 29—38.

123. Ильченко В. Р. Образовательная модель «Логика природы» Технология интеграции содержания естественнонаучного образования / Ильченко В. Р. — М. : Народное образование, 2003. — 240 с.

124. Каткова Т. І. Обґрунтування моделі компетентного випускника інституту підприємництва / Т. І. Каткова // Педагог професійної школи : зб. наук. праць / редкол. : Ничкало Н. Г. та ін. — К. : Наук. Світ, 2001 — с. 102-107.

125. Безрукова В. С. Педагогика. Проективная педагогика / Безрукова В. С. — Екатеринбург : Деловая книга, 1996. — 344 с.



126. Ничкало Н. Профтехосвіта на рубежі ХХІ століття : єдність науки і практики / Н. Ничкало // Професійно-технічна освіта. — 2000. — № 1. — С. 3.

127. Шахов В. І. Технологічний підхід до підготовки викладача / В. І. Шахов // Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців : методологія, теорія, досвід, проблеми : зб. наук. пр. / Редкол. : І. А. Зязюн (голова) та ін. — Київ-Вінниця : ДОВ «Вінниця», 2000. — [вип. 2]. — С. 455—457.

128. Бех І. Д. Почуття гідності у духовному розвитку особистості / І. Д. Бех // Теоретико-методичні проблеми виховання дітей та учнівської молоді : зб. наук. пр. — К., 2008. — [вип. 12]. — С. 5—18.

129. Білик О. С. Інтеграція методів навчання в умовах неперервної професійної освіти / Білик О. С. // Інститут педагогіки і психології професійної освіти АПН України. — Львів : Львівський науково-практичний центр, 2005. — 52 с.

130. Дон О. М. Вибір і поєднання методів навчання викладачами предметів природно-математичного циклу : дис... канд. пед. наук : спец. 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти» / Дон Ольга Миколаївна. — О., 2000. — 248 с.

131. Железнякова О. М. Дополнительность как инновационный подход к классификации и выбору методов обучения / Железнякова О. М. // Инновации в образовании. — 2006. — 192 с.

132. Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження Державного стандарту професійно-технічної освіти» [Електронний ресурс]. — Режим доступу : — <http://www.gdo.kiev.ua/files/db.php?st=1575&god=2002>.

133. Закон України «Про професійно-технічну освіту» // Урядовий кур'єр : № 11 // Орієнтир. Інформаційний додаток. — 1998. — № 47—49. — С. 1—9.

134. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження Типової базисної структури навчальних планів для підготовки кваліфікованих

робітників у професійно-технічних навчальних закладах» // Освіта України. — 2004. — № 39. — С. 4.

135. Пояснювальна записка до типової базисної структури навчальних планів для підготовки кваліфікованих робітників у ПТНЗ // Освіта України. — 2004. — № 39. — С. 4.

136. Державний стандарт професійно-технічної освіти з професії «Кухар» [Електронний ресурс]. — Режим доступу : — <http://proftekhsvita.org.ua/uk/resources/documents/educational/?page=13>.

137. Державний стандарт професійно-технічної освіти з професії «Кондитер» [Електронний ресурс]. — Режим доступу : — <http://proftekhsvita.org.ua/uk/resources/documents/educational/?page=18>.

138. Ільченко В. Р. Через єдність знань до краси / В. Р. Ільченко // Постметодика. — 1994. — № 6. — С. 5—12.

139. Собко Я. М. До проблеми інтегративних форм навчання у професійних закладах освіти / Я. М. Собко, Т. Д. Якимович // Педагогіка і психологія професійної освіти : наук.-метод. журнал / ред. Н. Г. Ничкало та ін. — Львів, 1999 — № 2. — С. 36—40.

140. Стахмич Т. М. Технологія приготування їжі та борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства : збірник задач / Стахмич Т. М. ; за ред. д. пед. наук, професора Р. С. Гуревича. — Вінниця : ТОВ «Ландо ЛТД», 2008. — 82 с.

141. Сахарна А. Удосконалення навчально-розвивальної діяльності учнів з професії «Кухар» / А. Сахарна, С. Черевкова // Професійно-технічна освіта. — 2004. — № 2. — С. 15.

142. Новые педагогические и информационные технологии в системе образования / Е. С. Полат, М. Ю. Бухаршина, М. В. Моисеева, А. Е. Петров ; под ред. Е. С. Полат. — М. : Высшая школа, 2000. — 272 с.

143. Кадемія М. Ю. Телекомунікаційні проекти в навчальному процесі ВНЗ / Кадемія М. Ю., Шестопалюк О. В., Шевченко Л. С. ; за заг. ред. д-ра пед. наук, проф. Гуревича Р.С. — Вінниця : ТОВ ПЦ «Енозіс», 2008. — 235 с.

144. Інноваційні методики навчання у професійно-технічній освіті : монографія ; за ред. Ірини Козловської. — Львів : Сполом, 2006. — С. 81—155.

145. Селевко Г. К. Современные образовательные технологии : учебное пособие / Селевко Г. К. — М. : Народное образование, 1998. — 256 с.

146. Сваровская А. И. Интеграция проектного метода обучения в классно-урочную систему обучения [Электронный ресурс] / А. И. Сваровская. — Режим доступа : — [http://www.relarn.ru:8080/conf/conf 2003/section4/4\\_39.htm](http://www.relarn.ru:8080/conf/conf 2003/section4/4_39.htm).

147. Стахмич Т. М. Використання методу проектів у підготовці кваліфікованих робітників кулінарного профілю / Т. М. Стахмич // Наукові записки Вінницького державного педагогічного університету імені Михайла Коцюбинського : зб. наук. пр. / Редкол. : В. І. Шахов (голова) та ін. — Київ-Вінниця : ТОВ фірма «Планер», 2010. — [вип. 30]. — С. 70—76.

148. Стахмич Т. Інтеграція проектної діяльності й інформаційних технологій у підготовці учнів ПТНЗ / Тамара Стахмич // Педагогіка і психологія професійної освіти : науково-методичний журнал. — 2009. — № 6. — С. 76—83.

149. Носаченко І. М. Методи ігрового навчання в закладах профтехосвіти // Педагог професійної школи : зб. наук. праць / І. М. Носаченко ; ред Н. Г. Ничкало та ін. — К. : Наук. світ, 2001 — [вип. I]. — С. 269—272.

150. Технологія приготування їжі : термінологічний словник-довідник / упоряд. Стахмич Т. М. ; за ред. д. пед. наук, професора Р. С. Гуревича. — Вінниця : ТОВ «Ландо ЛТД», 2007. — 60 с.

151. ДСТУ ISO 9000-2001. Системи управління якістю : основні положення та словник (ISO 9000: 2000, IDT). — К. : Держстандарт України, 2001. — 26 с.

152. Стахмич Т. Процес навчання кулінарній справі в аспекті інтеграції знань / Тамара Стахмич // Педагогіка і психологія професійної освіти : науково-методичний журнал. — 2004. — № 6. — С. 42—50.

153. Бобков А. И. Использование логических моделей для автоматизированного обучения и контроля знаний / А. И. Бобков, Л. В. Либрович, В. Н. Макаренко // Компьютерные технологии в высшем образовании / редкол. : А. Н. Тихонов, В. А. Садовничий и др. — М. : Изд-во МГУ, 1994. — С. 54—61.

154. Кравченко Т. В. Підготовка викладача трудового навчання з основ кулінарії : дис... канд. пед. наук : спец. 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти» / Кравченко Тамара Василівна. — Умань, 1998. — 282 с.

155. Wujek E. Rozwoj ksztalcenia zawodowego i oswiaty doroslych / Wujek E. — Radom : MCNEMT, SOP, b. — W-wa, 1994 — 122 s.

156. Daye R. Foundations of Lifelong Edukation : Some Methodological Aspectes / Daye R. — Paris : Pergamon Press, 1976 — 34 s.

157. Шейко В. Дистанційна освіта в США / В. Шейко // Дайджест пед. ідей та технологій : Шк.-парк. — 2001. — № 3/4. — С. 97—103.

158. Кондратенко Н. Развитие дистанционного образования / Н. Кондратенко // Новый коллегіум. — 2000. — № 1. — С. 44—49.

159. Козлакова Г. О. Інформаційне програмне забезпечення дистанційної освіти : зарубіжний і вітчизняний досвід : монографія / Козлакова Г. О. — К. : Просвіта, 2002. — 231 с.

160. Білик О. С. Інтегративний підхід до вивчення суті класифікації методів навчання у професійній освіті / Білик О. С. // Наукові записки Тернопільського державного педагогічного університету. Серія : педагогіка. — 2004. — № 5. — С. 18—21.

161. Іванов С. Б. Дистанційне навчання і проблеми безперервної професійної освіти / Іванов С. Б., Шевченко А. І. // Неперервна професійна

освіта: теорія і практика : зб. наук. праць. — Х. : НТУ «ХП», 2001. — Ч. 2. — С. 45—54.

162. Стефаненко П. В. Дистанційне навчання у вищій школі : монографія / Стефаненко П. В. — Донецьк : Дон НТУ, 2002. — 394 с.

163. Гуревич Р. Дистанційне навчання : училище – сільська школа / Роман Гуревич, Майя Кадемія // Професійно-технічна освіта. — 2004. — № 3. — С. 15—19.

164. Заміховський Л. М. Проблеми створення універсальних навчальних оболонки для дистанційного навчання студентів технічних спеціальностей / Л. М. Заміховський, Л. О. Сав'юк // Східно-Європейський журнал передових технологій. — Харків, 2005. — [вип. № 6/2(18)]. — С. 71—77.

165. Сисоєва С. О. Дистанційне навчання : проблеми творчого розвитку учнів / С. О. Сисоєва // Неперервна професійна освіта : теорія і практика : наук.-метод. журнал. — 2004. — [вип. 1]. — С. 37—45.

166. Стахмич Т. М. Проблеми дистанційного навчання у підготовці майбутніх фахівців кулінарного профілю / Т. М. Стахмич // Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців : методологія, теорія, досвід, проблеми : зб. наук. пр. / Редкол. : І. А. Зязюн (голова) та ін. — Київ-Вінниця : ДОВ «Вінниця», 2004. — [вип. 6]. — С. 154—158.

167. Жидецький Ю. Ц. Блочно-інтегрований підхід до вивчення матеріалів у професійних навчально-виховних закладах (на прикладі ПТУ поліграфічного профілю) : навчально-методичний посібник. — Львів : ІПППО, 1995. — 76 с.

168. Стахмич Т. М. Застосування новітніх технологій у харчовій промисловості // Т. М. Стахмич // Актуальні проблеми трудової і професійної підготовки молоді : зб. наук. пр. — Вінниця : ДОВ «Вінниця», 2003. — [вип. 9]. — С. 101—102.

169. Гуревич Р. С. Інформаційно-телекомунікаційні технології в навчальному процесі та наукових дослідженнях : навчальний посібник [для студ. пед. ВНЗ і слух. інст. післядипл. пед. освіти] / Р. С. Гуревич, М. Ю. Кадемія. — Вінниця : ООО «Планер», 2005. — 366 с.
170. Зязюн І. А. Технологізація освіти як історична неперервність / І. А. Зязюн // Педагогічні технології у неперервній освіті : монографія / за ред. С. О. Сисоєвої. — К., Вид.-во «ВПОЛ», 2001. — 502 с.
171. Юцявичене П. А. Теория и практика модульного обучения / Юцявичене П. А. — Каунас, 1989. — 286 с.
172. Костюченко М. П. Проектування інтегрованого змісту технічних дисциплін модульного навчання у професійно-технічних навчальних закладах : дис... канд. пед. наук : спец. 13.00.02 «Теорія та методика навчання» / Костюченко Михайло Петрович — Харків, 2009. — 327 с.
173. Стрельников В. Технологія модульного навчання у вищій школі / В. Стрельников // Педагогіка і психологія професійної освіти : зб. наук. пр. / редкол. : Т. І. Сущенко (відп.ред.) та ін. — Київ-Запоріжжя, 2003 — № 5. — С. 13—22.
174. Баришніков В. М. Модульне проектування професійного навчання безробітних основам підприємницької діяльності : навч.-метод. посібник / Баришніков В. М., Гашенко О. П., Заболотна А. П. — К. : ІПК ДСЗУ, 2003. — 163 с.
175. Вища математика. Модульна технологія навчання : навч. посіб. для студ. техн. спец. вищ. навч. закл. У 4-х ч. / В. П. Денисюк, В. К. Репета — К., 2005 — 275 с.
176. Плохій В. С. Модульна система професійного навчання : концепція, методика, особливості впровадження : навч.-метод. посібник / В. С. Плохій, А. В. Казановський. — К. : Видавничий центр КТ «Київська нотна фабрика», 2000. — 284с.

177. Педагогіка вищої школи / [Бартенєва І.О., Богданова І.М., Бужина І.В. та ін.] — Одеса : ПДПУ ім. К.Д. Ушинського, 2002. — 344 с.

178. Рупняк Д. Інформаційні технології у вищих навчальних закладах / Д. Рупняк, В. Юзевич // Педагогіка і психологія професійної освіти : науково-методичний журнал. — 2002. — № 2. — С. 91—99.

179. Ковальчук В. Ю Вибір методів педагогічного стимулювання учіння студентів в умовах модульної організації навчання (на матеріалі викладання природничих дисциплін в педагогічних вузах) : дис... канд. пед. наук : 13.00.01 / Ковальчук Володимир Юльянович. — К.; 1994. — 187 с.

180. Національна доктрина розвитку освіти // Професійно-технічна освіта. — 2002. — № 3. — С. 2—8.

181. Лапчинская В. П. Средняя образовательная школа современной Англии / Лапчинская В. П. — М., 1977. — 216 с.

182. Семенюк Т. М. Зарубіжні версії програмово-методичного забезпечення модульного навчання / Т. М. Семенюк // Неперервна професійна освіта : теорія і практика : наук.-метод. журнал. — 2002. — [вип. 2(6)]. — С. 169—176.

183. Зязюн І. А. Філософські проблеми гуманізації та гуманітаризації вищої освіти / І. А. Зязюн // Педагогіка толерантності. — 2000. — № 3. — С. 58—61.

184. Алексеєнко Т. А. Комплексний підхід до модульно-блочної організації професійної освіти / Т. А. Алексеєнко, Т. Д. Мишковська, В. В. Сушанко // Проблеми освіти : наук.-метод. зб. / редкол. : Ю. М. Бугай (голова) та ін. — К. : ІСДО, 1995. — [вип. 2]. — С. 9—16.

185. Батышев С. Я. Блочно-модульное обучение / Батышев С. Я. — М. : «Трансервис», 1997. — 258 с.

186. Коваленко В. Г. Модульно-рейтингове навчання як засіб індивідуалізації навчального процесу у вищому технічному закладі : дис... канд. пед. наук : 13.00.09 / Коваленко Валентина Григорівна — Луцьк, 2004. — 255 с.

187. Brejnsk A. Projektowanie modułowych programów kształcenia zawodowego w formie kursowej / Brejnsk A., Strojna E. — W-wa : MpiPS, 2000 — 35 с.

188. Заславська С. О. Розробка змісту дидактичних елементів в модульній системі навчання професії : методичні рекомендації / Заславська С. О., Нікуліна А. С., Паньков Д. В. — Донецьк : ІПО ІПП, 1999 — 21 с.

189. Наказ Міністерства праці та соціальної політики України та Міністерства освіти і науки України «Про впровадження відкритого професійно-технічного навчання на основі модульної технології» [Електронний ресурс]. — Режим доступу : — [www.mon.gov.ua/laws/MON\\_Mintrud\\_187\\_243.doc](http://www.mon.gov.ua/laws/MON_Mintrud_187_243.doc).

190. Педагогічна книга майстра виробничого навчання : навч.-метод. посібник / [Н.Г. Ничкало, В.О.Зайчук, М.Розенберг та ін.] ; за ред. Н. Г. Ничкало. — К. : Вища шк., 1992. — С. 297—305.

191. Наказ Міністерства освіти і науки України «Про затвердження Положення про вище професійне училище та центр професійно-технічної освіти» [Електронний ресурс]. — Режим доступу : — [www.mon.gov.ua/laws/MON\\_225.doc](http://www.mon.gov.ua/laws/MON_225.doc).

192. Давыдов В. П. Методология и методика проведения психолого-педагогического эксперимента / Давыдов В. П., Образцов П. И., Уман А. И. — М. : Логос, 1998. — 198 с.

193. Ковальчук Г. О. Організація навчання з економіки : навчальний посібник / Ковальчук Г. О. — К. : Нац. пед. ун-т ім. Драгоманова, 2002. — 305 с.

194. Закон України. Про внесення змін і доповнень до Закону Української РСР «Про освіту». — К. : Видавництво Генеза, 1996. — 36 с.

195. Кремень В. Г. Сучасна філософія освіти і педагогічна наука / В. Г. Кремень // Педагогіка і психологія професійної освіти. — 2002. — № 4 — С. 11—20.



196. Доманич М. П. Інтеграційні процеси у підготовці майбутніх фахівців для агропромислового комплексу / М. П. Доманич // Професійно-технічна освіта. — 2003. — № 1. — С. 10—12.

197. Гуревич Р. С. Теорія і практика навчання в професійно-технічних закладах : монографія / Гуревич Р. С. — Вінниця : ДОВ «Вінниця», 2008. — 410 с.

198. Бех І. Наукові засади проведення експерименту / І. Бех, О. Кононко // Рідна школа. — 2001. — № 10. — С. 36—40.

199. Жебровський Б. Педагогічний експеримент, як чинник реформування національної освіти / Б. Жебровський, Л. Ващенко // Освіта. — 1998. — № 51. — С. 5—6.

200. Гончаренко С. У. Педагогічні дослідження : методологічні поради молодим науковцям / Гончаренко С. У. — Київ-Вінниця : ДОВ «Вінниця», 2008. — 278 с.

201. Статистика : підручник / [С. С. Герасименко, А. В. Головач, А. М. Єріна та ін.] ; за ред. д-ра екон. наук С. С. Герасименко. — К. : КНЕУ, 2000. — 497 с.

202. Підласий І. П. Діагностика та експертиза педагогічних проектів : навчальний посібник / Підласий І. П. — К. : Україна, 1998. — 343 с.

203. Наказ Міністерства освіти і науки України та Академії педагогічних наук України «Про запровадження 12-бальної шкали оцінювання навчальних досягнень учнів у системі загальної середньої освіти» №428/48 від 04.09.2000 р. [Електронний ресурс]. — Режим доступу : — <http://zakon.nau.ua/doc/?code=v0428290-00>.

204. Стахмич Т. М. Формування професійної компетенції майбутніх фахівців кулінарного профілю / Т. М. Стахмич // Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців : методологія, теорія, досвід, проблеми : зб. наук. пр. / Редкол. : І. А. Зязюн

(голова) та ін. — Київ-Вінниця : ТОВ фірма «Планер», 2009. — [вип. 22]. — С. 170—176.

205. Мармоза А. Г. Теорія статистики / Мармоза А.Г. — К. : Ельга, Ніка-центр, 2003. — 392 с.

206. Дюженкова Л. І. Вища математика : приклади і задачі / Дюженкова Л. І., Дюженкова О. Ю., Михалін Г. О. — К. : Видавничий центр «Академія», 2003 — 624 с.

207. Доцяк В. С. Українська кухня / Доцяк В. С. — Львів, 1998. — 557 с.

208. Кравченко Т. Кулінарні роботи на уроках трудового навчання / Кравченко Т. // Трудова підготовка в закладах освіти. — 1997. — № 1. — С. 11—12.

209. Старовойт Л. Я. Кулінарія / Старовойт Л. Я., Косовенко М. С., Смирнова Ж. М. — К. : Вища школа, 1992. — 270 с.

210. Мамчур Ф. І. Овочі і фрукти в нашому харчуванні / Мамчур Ф. І. — Ужгород : Карпати, 1988. — 197 с.

211. Пальчук М. І. Педагогічні умови організації виробничої практики учнів вищого професійного училища кулінарного профілю : автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук : спец. 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти» / Пальчук М. І. — К., 2005. — 21 с.

212. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навчальний посібник / Шумило Г. І. — К. : Кондор, 2008 — 506 с.

213. Стахмич Т. М. Технологія приготування їжі з основами товарознавства : методичні рекомендації / Стахмич Т. М. ; за ред. д. пед. наук, професора Р. С. Гуревича. — Вінниця : ТОВ «Ландо ЛТД», 2007. — 62 с.

214. Стахмич Т. М. Кулінарне мистецтво : підручник : кн. 1 : Технологія приготування їжі / Т. М. Стахмич, О. М. Пахолюк. — Київ : «Грамота», 2008. — 496 с. : іл.

---

215. Теоретичні засади виховання національної самосвідомості : програма спец. курсу і навчальний посібник / За ред. Д. О. Тхоржевського. — К. : ІЗМН, 1998. — 150 с.

216. Стахмич Т. Експериментальна перевірка ефективності інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих кухарів / Тамара Стахмич // Педагогічна майстерність, як система професійно-мистецьких компетентностей : матеріали звітної наукової конференції інституту педагогічної освіти та освіти дорослих. НАПН України за 2009 р. — К., 2010.— С. 246—249.