378
К77

1725-р

Національний педагогічний університет
імені М.П.Драгоманова

Кравченко Тамара Василівна

УДК-371.13:372.864

Підготовка вчителя трудового навчання з основ кулінарії

13.00.02- теорія і методика трудового навчання

АВТОРЕФЕРАТ
дисертації на здобуття наукового ступеня
кандидата педагогічних наук

БІБЛІОТЕКА
НПУ імені М.П. Драгоманова

Київ -1998

НБ НПУ
імені М.П. Драгоманова
100310265

Дисертацією є рукопис

Робота виконана в Уманському державному педагогічному інституті ім.П.Г.Тичини, Міністерство освіти України.

Науковий керівник: дійсний член АПН України, доктор педагогічних наук, професор
Тхоржевський Дмитро Олександрович, Національний педагогічний університет імені М.П.Драгоманова, завідувач кафедри трудового навчання і креслення

Офіційні опоненти: доктор педагогічних наук
Вихрущ Анатолій Володимирович, Тернопільський експериментальний педагогічний інститут, проректор з наукової роботи

кандидат педагогічних наук, доцент
Гнеденко Олена Павлівна, Національний педагогічний університет імені М.П.Драгоманова, доцент кафедри трудового навчання і креслення

Провідна установа: Кіровоградський державний педагогічний університет імені В.К.Винниченка, кафедра педагогіки, Міністерство освіти України, м.Кіровоград.

Захист відбудеться "17" червня 1998р. о 16[00] год. на засіданні спеціалізованої вченої ради К 26.053.65 в Національному педагогічному університеті імені М.П.Драгоманова (252601, м.Київ-30, вул. Пирогова,9).

З дисертацією можна ознайомитись у бібліотеці Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова (252601, м.Київ, вул.Пирогова,9)

Автореферат розісланий "__"_____ 1998 р.

Вчений секретар
спеціалізованої вченої ради В.М.Назаренко

Загальна характеристика роботи

Актуальність проблеми. Підготовка вчителя трудового навчання оновлюваної національної школи, в якій значна увага приділяється відродженню народних звичаїв, традицій, здійсненню диференціації змісту навчання, яке передбачає поділ учнів на хлопців і дівчат - становить проблему диференціації змісту підготовки вчителя трудового навчання.

Українська школа має великий досвід трудового навчання учнів, зокрема, дівчаток. Якщо трудове навчання в I-IV кл. здійснюється для хлопчиків і дівчаток однаково, то, розпочинаючи з 5 класу, воно диференціюється, що дає можливість навчати їх окремо, здійснювати профільне трудове навчання за варіантами в 8-9 класах. І як кінцевий результат трудового навчання учнів в 10-11 класах - це здійснення початкового професійного навчання з певного профілю.

В даний час значна кількість вчителів України зайнята трудовою підготовкою учнів. В останні роки в окремих навчальних закладах розпочата в різних варіантах і формах (денна, заочна) підготовка вчителів трудового навчання (з обслуговуючої праці), яка отримала підтримку багатьох вузів і педагогічної громадськості.

До цього часу виконані численні педагогічні дослідження з методики підготовки вчителя трудового навчання і виховання. Велика кількість цих досліджень можуть і повинні бути використані при формуванні такого спеціаліста. Але в підготовці вчителя обслуговуючої праці дуже багато специфічного, що повинно широко і досконало вивчатися. На жаль, є лише окремі дисертаційні дослідження пов`язані з цією проблемою.

Це дисертаційні дослідження О.П.Гнеденко, К.О.Денисенко, О.В.Лихолат, Т.А.Сиротенко, Л.М.Хоменко.

Через ряд причин підготовка вчителя обслуговуючої праці у вищих навчальних закладах розпочалась зовсім недавно (з 1973 року) і, на жаль, не привернула ще до себе належної уваги дослідників. Тому й не дивно, що до цього часу кожний вищий навчальний заклад, де здійснюється підготовка вчителів обслуговуючої праці, через відсутність узагальнених науково обгрунтованих рекомендацій, розв`язує всі питання самотужки. Ось чому навчальні плани, що застосовуються на практиці, відрізняються один від одного. Така ситуація характерна також для навчальних програм. Тож правильне визначення змісту навчання є однією з головних передумов підготовки висококваліфікованих спеціалістів, які відповідають сучасним вимогам науково-технічного прогресу.

Отже, існує протиріччя між вимогами суспільства до змісту підготовки вчителя обслуговуючої праці і готовністю вищої школи виконати їх. Таке протиріччя спонукало нас обрати темою дисертаційного

дослідження "Підготовку вчителя обслуговуючої праці з кулінарної справи". Ця проблема має бути розв'язана однією з перших як передумова дальшого удосконалення підготовки вчителя обслуговуючої праці.

Проте суть проблеми полягає не лише в цьому. В Україні змінилась політична ситуація. Україна згідно з Конституцією стала суверенною унітарною державою.

У державі такого типу одним з головних чинників розбудови незалежності стає рівень національної самосвідомості, який в даний час є досить низьким. Тому зміст навчання повинен не лише забезпечувати підготовку вчителя високого фахового рівня, а й сприяти вихованню патріотизму і формуванню на цій основі політично свідомих громадян. Очевидно що для цього зміст курсу слід доповнити відомостями про народні звичаї та традиції кулінарного мистецтва. Поки що цього не зроблено.

Мета дослідження: Розробити і експериментально перевірити зміст з підготовки вчителя обслуговуючої праці з основ кулінарії.

Об'єкт дослідження: - процес підготовки вчителя обслуговуючої праці з основ кулінарії у педагогічному вузі.

Предмет дослідження: - зміст з підготовки вчителя обслуговуючої праці з основ кулінарії.

Гіпотеза дослідження - полягає в припущенні, що підвищити рівень підготовки вчителя обслуговуючої праці у галузі кулінарного мистецтва можна за рахунок удосконалення змісту навчання та спрямованістю його на національні особливості цієї сфери суспільної діяльності.

На основі мети і робочої гіпотези визначені такі завдання дослідження з проблеми навчання студентів кулінарії:

1.Вивчити стан проблеми на різних освітніх та кваліфікаційних рівнях.

2.Вивчити особливості української національної кухні.

3.Науково обгрунтувати зміст курсу підготовки вчителя обслуговуючої праці з основ кулінарії.

4.Перевірити експериментально доступність ,запропонованого навчального матеріалу.

Теоретичною основою дослідження є концептуальні положення про освіту, викладені у "Законі про освіту України", в Державній національній програмі "Освіта", ("Україна, XXI століття"), в "Стандарті змісту освітньої галузі "Технології" ("Трудове навчання");

-базисні положення філософської теорії пізнання, психологічні концепції, щодо ролі діяльності у розвитку особистості;

-теорія оптимізації та активізації навчально-виховного процесу;

Методи дослідження:

-теоретичний аналіз літературних джерел, основних документів про освіту України;

-вивчення, аналіз і узагальнення досвіду роботи загальноосвітніх шкіл, ПТУ, вищих навчальних закладів з підготовки спеціалістів масового харчування;

-анкетування і тестування вчителів, викладачів, учнів, студентів;

-бесіди, різні види спостережень, аналіз шкільної документації та робіт учнів і студентів;

-педагогічний експеримент;

-порівняння, узагальнення результатів дослідження;

-методи математичної статистичної обробки результатів експерименту.

Базою для проведення дослідження були: Уманський педагогічний інститут ім.П.Г.Тичини, Вінницький, Черкаський педагогічні університети.

Дослідження було проведено у три етапи:

Перший етап дослідження (1991-1993р.) включав вивчення і аналіз соціологічної, психолого-педагогічної, економічної, філософської, технологічної літератури з теми дослідження. Вивчався досвід роботи з трудового навчання у загальноосвітній школі, підготовки спеціалістів масового харчування в ПТУ, технологічних технікумах, вузах і підготовки вчителя обслуговуючої праці в педагогічних вузах. Було проаналізовано навчальні плани і програми підготовки фахівців і учнів.

На цій основі було сформульовано робочу гіпотезу, мету і завдання дослідження, відпрацьовано методику теоретичного та експериментального дослідження.

На другому етапі (1993-1995р.) розроблені і експериментально перевірені на доступність навчальні програми з дисциплін: "Фізіологія, санітарія, гігієна харчування", "Товарознавство харчових продуктів", "Технологія приготування харчових продуктів".

Третій етап (1995-1997р.) включав обробку результатів дослідно-експериментальної роботи, систематизацію і педагогічне обгрунтування деяких положень і висновків, уточнення змісту навчальних програм, методичних рекомендацій, літературне оформлення дисертаційного дослідження.

Наукова новизна дослідження полягає в тому, що науково обгрунтовано зміст підготовки вчителя трудового навчання, з основ кулінарії, виходячи з умов науково-технічного прогресу та особливостей національних українських традицій.

Теоретична значущість: обгрунтовано та практично реалізовано принцип органічного поєднання фахової підготовки з вихованням націо-

нальної самосвідомості.

Практична значимість дослідження полягає в

-розробці структури та змісту фахової підготовки вчителя з основ кулінарії;

-розробці навчальних програм курсів: "Фізіологія, санітарія, гігієна харчування", "Товарознавство харчових продуктів", "Технологія приготування харчових продуктів";

Апробація та впровадження результатів дослідження здійснені шляхом виступів із доповідями та науковими повідомленнями на міжнародних конференціях (Умань 1994; Умань 1996), міжвузівських конференціях, (Умань 1990, 1991, 1995, 1996), засіданнях кафедри теорії і методики трудового і професійного навчання Уманського державного педагогічного інституту ім. П.Г.Тичини, основні положення висвітлені у статтях журналу "Трудова підготовка в закладах освіти", у міжвузівському збірнику статтей.

Впровадження результатів здійснювалось також через навчальні програми курсів "Фізіології, санітарії, гігієни харчування", "Товарознавство харчових продуктів" у практику роботи Вінницького, Черкаського університетів, Уманського педінституту.

Структура і обсяг дисертації зумовлена основною метою та завданням дослідження. Загальний обсяг дисертації 285 сторінок. Робота складається з вступу, двох розділів, загальних висновків, списку використаної літератури, (178 найменувань), 6 додатків. Робота ілюстрована 6 таблицями, 7 малюнками.

Основний зміст дисертації.

Дослідження ми почали з вивчення стану проблеми підготовки вчителя обслуговуючої праці з кулінарних робіт. Для виконання цього завдання ми протягом 1989-1998 років брали активну участь в роботі методоб'єднань вчителів обслуговуючої праці м.Умані та Уманського району. Проводили опитування цих вчителів, бесіди з ними, анкетування. Бесіди, анкетування для використання цього завдання провели також серед випускників Уманського педінституту, що закінчили вуз в 1994-1995 рр. і працюють в Вінницькій, Кіровоградській, Черкаській областях, а також серед студентів 1 - 5 курсів.

Анкети включали питання з санітарії, гігієни, фізіології харчування, товарознавства харчових продуктів, технології приготування харчових продуктів.

Аналіз результатів опитування показав, що випускники вузу не мають високого рівня теоретичних знань та професійної підготовки, не уміють поєднувати теоретичні знання з повсякденною практичною діяльністю. Вони не володіють сучасними технологічними знаннями,

уміннями виконувати технологічні процеси. Випускники вузу не володіють в достатній мірі спеціальною термінологією з основ кулінарії.

Бесіди з студентами різних курсів та різних років навчання було проведено на базі Уманського та Вінницького педагогічних інститутів. З метою визначення рівня їх знань та вмінь, було запропоновано відповісти на ряд запитань щодо організації роботи на підприємствах масового харчування, особливостей з первинної, теплової обробки харчових продуктів, технології приготування страв, специфіки приготування страв традиційної української кухні.

В анкетуванні брали участь 180 студентів.

Всі вони могли назвати, до якої галузі промисловості відносять технологію приготування харчових продуктів та дали характеристику цієї галузі (100%).

Дали визначення та сказали, з яких стадій складається технологічний процес (38%), вказали, на які групи поділяються підприємства харчування в залежності від технологічного процесу (33%), способи зберігання харчових продуктів охарактеризували 40%, структуру підприємств масового харчування 24%. Досконало володіє прийомами обробки різних продуктів 15%. Практично ніхто із студентів не виконав без помилок завдань з технологічної послідовності приготування певних кулінарних страв. На запитання, чи вважають себе студенти готовими до навчання учнів технології приготування харчових продуктів, ствердно відповіли 68% студентів.

Отже, нами з'ясовано, що підготовка майбутніх спеціалістів з кулінарних робіт знаходиться не на належному рівні.

Відродження України неможливе без пробудження національної свідомості, насамперед, молоді. Особливе занепокоєння нині викликає відсутність у більшості студенства усвідомлення себе як частини народу, співвіднесення своєї діяльності з інтересами нації. Зарадити справі може створення такої системи професійної освіти, яка виховувала б національно свідомих громадян України. Чому система здобуття знань мусить бути національною? Наукові дослідженння переконливо доводять, що у процесі навчання студент повинен знаходитись під постійним виховуючим впливом матеріальної і духовної культури свого народу.

В останні роки перед вищою школою стоїть завдання навчання та формування вчителя оновленої національної школи.

Національна культура розглядається як всеохоплююча сукупність надбань загальнолюдської свідомості або ж як сфера духовних інтересів суспільства. За визначенням різних вчених і дослідників трактування національної культури різне.

Наші часи позначені небувалим зростанням інтересу до проблем

вітчизняної історії, витоків національної культури, до непересічних досягнень минулого. Знання свого родоводу, історичних і культурних надбань предків необхідні не лише для піднесення національної гідності, а й для використання кращих традицій у практиці сьогодення.

Одним із аспектів прилучення студентів до національної культури, як зазначає ряд науковців і зокрема В.І.Наулко, Л.Ф.Артюх, В.Ф. Горленко та ін. є пошук шляхів задоволення соціально-культурних запитів людей шляхом дослідження культури, побуту, походження, розселення народу, процесів культурно-побутових відносин на всіх етапах розвитку людства. Ці дослідження зосереджені переважно у сфері традиційно-побутової культури, яка створювалася протягом століть творчим генієм багатьох поколінь, розвивалася й удосконалювалася .

Відчутне пожвавлення в прилученні студентів до національної культури супроводжується розширенням наукових досліджень, підготовкою фундаментальних праць, впровадженням нових курсів лекцій, створенням учбово-методичних лабораторій у вузах, введенням у навчальний процес вузів факультативних курсів і програм з етнографії, фольклористики, народних промислів і ремесел.

Звичайно, введення цих курсів і програм не вирішить остаточно всіх завдань, які передбачає вища школа для формування особистості вчителя оновлювальної національної школи, та принаймні створить досить підгрунття для майбутньої роботи у плані створення національної системи освіти і виховання. В ідеальному варіанті курс "Технологія приготування харчових продуктів" не може бути обмежений рамками тільки технології приготування. Практичний досвід показує, що займатись одним видом діяльності людина довго не в змозі. Тому слід готувати учителя обслуговуючої праці у тісному зв'язку з духовною спадщиною народу: народною піснею, виробами народних майстрів, з обрядами, звичаями, традиціями приготування національних страв - втіленням багатовікової культури і мудрості наших предків. Курс підготовки вчителя обслуговуючої праці має бути інтегрованим. Найбільше часу повинно відводитись практичній діяльності студентів,їхній участі у проведенні народних свят, екскурсіях до майстерень художників, народних умільців, харчових підприємств, комбінатів.

Розроблено ряд концептуальних підходів до визначення мети і змісту підготовки вчителя і, зокрема, вчителя трудового навчання. Аналіз змісту навчання студентів педвузів змусив нас вдатися до пошуку шляхів вдосконалення процесу навчання студентів і, зокрема, до удосконалення змісту навчання з технології приготування харчових продуктів.

Ознайомившись із роботами А.Пономарьова, Л. Артюх, Т.Бетехніна, О. Буряк, В.Горленко, І.Гребінь, В.Конвой, Т.Косміна, О.Курочкіна,

Т.Ніколаєва та ін., ми прийшли до висновку, що люди обов`язково повинні знати свої духовні традиції, народні звичаї, моральні засади. "Той, хто не знає свого минулого,- говорив Максим Рильський ,- не вартий майбутнього". Адже незнання духовних традицій, народних звичаїв, моральних засад, забування народних промислів і ремесел приводить не тільки до збіднення ритуалізованої сфери життєдіяльності, зокрема дозвілля, але й зачіпає головне - систему міжпоколінних зв`язків, котра є основою нації та всього національного. Традиції, звичаї, промисли та ремесла можуть зберігатись тільки передаючись від прабатьків до батьків, а відтак до дітей та онуків. На якомусь етапі були втрачені ці зв`язки. Тому одним із головних завдань навчальної діяльності вчителя, зокрема трудового навчання, ми бачимо зараз у налагодженні цього національного зв`язку. Ніхто не стоїть так близько до витоків народних ремесел, промислів, відтворення традицій, звичок в створенні українського народного одягу, харчуванні, українській національній кухні, як вчитель трудового навчання. Тільки шляхом осмислення минулого, пізнавши витоки своєї культури та історії, можна чіткіше зрозуміти сьогодення.

Один із шляхів відродження України - у піднятті національної самосвідомості людини. Прилучення студентів педвузів до національної культури один із етапів формування національної самосвідомості. Для цього може бути використаний навчальний предмет "Технологія приготування страв"

Метою нашого дослідження було прослідкувати, яку роль може відіграти технологія приготування страв в прилученні до національної культури. На наш погляд, це питання слід розглядати не лише у вузькому плані (що їли), а й у ширшому, охоплюючи питання існування та побутування певних традицій у харчуванні українців. Спершу варто сказати, що в часи язичництва повсякденна їжа мала символічні функції, які мало чим відрізнялись від символіки обрядових страв. Чим і як харчувались слов`яни? Основа вивчення цього питання, як не дивно, пов`язана із процесом приготування їжі: горщики, сковороди, залишки печей. Сам процес приготування їжі супроводжувався різними магічними дійствами. Далі ми склали короткий словник традиційних українських страв. Та мусимо зауважити, що називаємо лише дещо з величезного списку страв, які вживались українським народом, але із цього переліку видно, чому надавав перевагу в харчуванні народ і яке бідне наше сьогоднішнє меню. Проте певною мірою змінилась і традиційна обрядність.

Всі ці аспекти можуть бути розглянуті в навчальному процесі підготовки вчителя обслуговуючої праці.

На перший погляд здається, що технологія приготування харчових продуктів, в основі якої лежать практичні заняття з обробки харчових

продуктів, за своєю культурологічною насиченістю не може жодною мірою суперничати із мовою, літературою, музикою. Насправді ж, вона має величезні потенційні можливості культурного і мистецького розвитку студентів, хоч на практиці ці можливості реалізуються далеко не повністю.

Перевага технології приготування харчових продуктів перед іншими предметами полягає в тому, що вона передбачає теоретичне навчання і лабораторно-практичні роботи студентів.

Навчальні програми інтегрованих дисциплін підготовки вчителя обслуговуючої праці з товарознавства, технології приготування харчових продуктів є можливість наповнити національними стравами.

Ми вивчили регіональні особливості української національної кухні. Ввели лабораторно-практичні роботи, під час яких студенти, вивчаючи технологію приготування страв з певних продуктів, знайомляться з технологією приготування страв української традиційної кухні; інструментами, пристроями, які використовував український народ у різні часи.

Як свідчать результати наших досліджень, досвід роботи з прилучення студентів до національної культури в процесі приготування страв, можна виділили такі фактори, які впливають на зміст навчання.

Це:

-національні та народні свята,

-регіональні особливості,

-кліматичні природні умови та ін.

Ураховуючи ці фактори, які впливають на формування національної самосвідомості студентів, ми звичайно, виходили із розділів, тем навчальної програми "Технології приготування харчових продуктів" і дивились, як в кожній темі можна ввести елементи народознавства, як вони будуть пов`язані з даною темою в інтересах прилучення студентів до національної культури.

Як показав досвід проведення занять з технології приготування харчових продуктів, важливим фактором прилучення студентів до національної культури є знайомство їх з різними видами посуду. Згідно тем, які ми вивчали з технології приготування, ми паралельно відбирали види посуду, кухонного інвентарю, які використовував український народ при приготуванні данних страв. Також старалися на заняттях продемонструвати сервіровку столу, подачу страв до столу в залежності від регіональних особливостей.

Одним із факторів, які впливають на формування національної свідомості, ми вбачаємо введення і вивчення страв старовинної української кухні.

Навчання студентів нашого вузу технології приготування харчових продуктів ми проводили паралельно з вивченням народознавства. Адже організовуючи заняття з технолгії приготування харчових продуктів, готуючи страви традиційної української кухні, ми знайомили студентів із історією виникнення, умовами застосування, використання різних страв; знайомили з чисельними елементами декоративно-ужиткового побуту, що грунтуються на місцевих народних традиціях.

Вивчаючи особливості технології приготування страв української національної кухні, ми вважаємо за доцільне визначити ряд факторів, які слід враховувати під час навчання в інтересах прилучення студентів до національної культури в процесі технології приготування харчових продуктів:

-побутові звичаї, традиції;
-святкові та інші обряди;
-свята, ритуали, дійства; вертеп (народний театр);
-національний одяг;
-національна кухня;
-трудові заняття з усіма матеріальними атрибутами;
-народні промисли щодо заготівлі продуктів;
-декоративно-ужиткове мистецтво (стіл, піч; посуд, макітра, кописткa, діжка, рогач, коцюба, макогін та ін.);
-столова білизна;
-український фольклор (пісні, ігри);
-кліматичні умови;
-регіональні особливості (ритуальні та традиційні страви, повсякденні страви; харчові заборони, обмеження, трапези).

Ураховуючи всі ці фактори під час навчання студентів Уманського педагогічного інституту, ми вивчили, опрацювали і систематизували традиційні і старовинні страви української національної кухні, причому робили порівняння як дається технологія приготування в різних джерелах, давали свою технологію приготування.

Таким чином, підводячи підсумок нашого дослідження з можливостей прилучення студентів педвузів до національної культури шляхом вивчення технології приготування харчових продуктів, ми вбачаємо тут великий потенціал за рахунок вивчення звичаїв, традицій, історії харчування, святкових обрядів та дійств української національної кухні.

Слідуючим етапом нашого дослідження було вивчення досвіду підготовки вчителя трудового навчання і урахування цього досвіду в подальшій підготовці вчителя обслуговуючої праці, розробці кваліфікаційної характеристики, що стосується фахової підготовки до кулінарних робіт.

Проаналізувавши підготовку вчителя трудового навчання, дотримуючись при цьому певних циклів дисциплін, ми дійшли до висновку,

що в навчальних планах різних років і спеціальностей до останнього часу не існувало певного, науково обгрунтованого підходу до навчання студентів з блоку спеціальних дисциплін.

Підготовка вчителя обслуговуючої праці на Україні здійснюється за різними варіантами з різною кількістю годин. Аналіз розглянутих навчальних планів дав нам можливість зробити висновок про нестабільність їх, як щодо складу, так і змісту. Виконаний нами аналіз навчальних планів, запропонована в останній час блочна структура навчального плану дає можливість визначитись із змістом і структурою навчального плану.

Наукове обгрунтування змісту навчання здійснювалось у такій послідовності.

Ми зробили аналіз навчального матеріалу з підготовки фахівців кулінарної справи на різних освітніх та кваліфікаційних рівнях. Порівняли з обсягом знань і вмінь, які повинен забезпечувати вчитель в загальноосвітній школі. Зіставлення функцій фахівців кулінарії з обсягом знань і вмінь, яких вони набувають у процесі навчання на різних освітніх рівнях, засвідчує їх адекватність.

В результаті аналізу, ми прийшли до висновку, що вчитель трудового навчання як фахівець з кулінарії за своїми функціями займає проміжне положення між інженером та робітником, фактично він знаходиться на рівні техніка; з одного боку - він виступає керівником навчально-виробничого колективу, а з другого - має володіти певним рівнем робітничої майстерності, оскільки повинен вміти виготовляти своїми руками певну продукцію.

Аналіз програм навчальних закладів різних рівнів (технологічного вузу, технікуму, професійного училища, загальноосвітньої школи дав можливість визначити об`єм знань і вмінь з товарознавства, санітарії, гігієни харчування, технології приготування харчових продуктів, які повинні отримувати студенти вузів, учні шкіл і професійно-технічних училищ і встановили взаємозв`язок між функціями фахівців та обсягом знань та вмінь, які вони здобувають у процесі навчання.

Загальновідомо, що вимоги до рівня підготовки спеціаліста визначаються його професійно-кваліфікаційною характеристикою. В своїй роботі ми розробили частину кваліфікаційної характеристики вчителя обслуговуючої праці, яка стосується кулінарних робіт.

Для цього ознайомились і проаналізували шляхи підготовки різних форм навчання, вивчили і проаналізували навчально-програмну документацію, яка розробляється на основі аналітичних вимог соціального і наукового процесу з підготовки спеціалістів. В своєму дослідженні ми визначили значення професії для суспільства, галузь професійної діяль-

ності спеціаліста. Як відомо, професійно-кваліфікаційна характеристика служить науковою основою для розробки навчально-програмової документації, є вихідним документом для формування змісту підготовки спеціаліста.

Узагальнивши існуючі підходи до розробки професійно-кваліфікаційних характеристик різними дослідниками, а також проаналізувавши відповідні професійно-кваліфікаційні характеристики вчителів загальноосвітніх шкіл, ми прийшли до висновку про необхідність складання тезаурусу знань та вмінь, який визначає зміст підготовки спеціаліста. Визначаючи зміст підготовки ми виходили із діяльності вчителя обслуговуючої праці, тобто його функцій.

Отже, визначення змісту та структури навчального матеріалу вчителя обслуговуючої праці передбачає попереднє визначення функцій професійної діяльності спеціаліста, широти професійних знань та вмінь, а також можливих напрямків удосконалення і розвитку даної професії. Поряд із розробкою професійно-кваліфікаційної характеристики, ми розкрили практичну діяльність вчителя обслуговуючої праці: через визначення видів діяльності, через встановлення властивостей і якостей особистості, необхідних для виконання даної роботи.

З метою визначення функцій та складання тезауруса знань і вмінь, якими повинні оволодіти студенти, як майбутні вчителі обслуговуючої праці, ми виконали всебічний аналіз діяльності вчителів обслуговуючої праці, провели спостереження більш ніж на 150 заняттях з кулінарії в школі, ПТУ, навчально-виробничих комбінатах; провели анкетування і співбесіди з вчителями обслуговуючої праці; вивчили і проаналізували навчально-методичну літературу, навчально-програмні документи з проведення занять з кулінарії в школі, професійно-технічному училищі, вузі.

Вчитель обслуговуючої праці проводить навчально-виховну роботу в школі, викладає предмети згідно навчальних програм загальноосвітньої школи в різних класах. Він повинен формувати в учнів необхідні трудові вміння, навички. Крім того, вчитель повинен керувати практичною діяльністю учнів в шкільних майстернях, навчально-виробничих комбінатах.

Крім вище перелічених видів діяльності, вчитель трудового навчання повинен мати психолого-педагогічну та відповідну методичну підготовку. Що ж стосується фахової підготовки з кулінарної справи, то вчитель має бути готовий до виконання окремих функцій і начальника цеху, і повара, і кондитера, і кулінара.

Виходячи із цих основних положень, ми розробили кваліфікаційну характеристику для вчителя трудового навчання (обслуговуючої праці) з обробки та приготування харчових продуктів (основ кулінарії).

Завдання фахової підготовки вчителя обслуговуючої праці з кулінарії та обробки харчових продуктів:

- розкрити стан та перспективи розвитку масового харчування;
- забезпечити майбутнього вчителя теоретичними і практичними знаннями і вміннями з технології приготування харчових продуктів;
- підготувати студентів за фахом з метою забезпечення їх діяльності під час технологічних практик;
- надати майбутньому вчителю економічну орієнтацію в переробці та довготривалому збереженні, реалізації продуктів харчування та сільськогосподарської сировини.

При цьому ми керувались таким міркуванням:

- студент педагогічного вузу повинен оволодіти не тільки знаннями і вміннями, що передбачені для опанування учнями професійно-технічних училищ, загальноосвітньої школи, а й частиною знань і вмінь, які отримують студенти технологічного вузу та кулінар, що формуються в процесі виробничої діяльності.

Вказані міркування привели нас до таких висновків, що студенту педагогічного вузу, майбутньому вчителю трудового навчання необхідно бути обізнаним із такими знаннями:

-історія розвитку науки про харчування;
-калорійність їжі;
-білки, жири, вуглеводи, мінеральні речовини, вода і вітаміни. Їх значення в харчуванні;
-біологічна характеристика харчових продуктів;
-особливості харчування різних груп населення;
-основні види сировини і їх кулінарне призначення;
-правила, прийоми і послідовність виконання первинної обробки м`яса, риби, овочів, круп та ін. продуктів;
-правила приготування порційних напівфабрикатів із різних продуктів;
-правила теплової обробки різних харчових продуктів і напівфабрикатів; види каш, прийоми варіння овочів;
-технологію приготування перших, других, холодних, солодких страв і виробів із тіста;
-приготування різних пасеровок;
-режими і тривалість процесів теплової обробки (варіння, жарення, припускання, випікання);
-правила складання меню; порядок користування збірником рецептур, вихід готових виробів; відсотки ужарювання, уварювання, упікання, збільшення в об`ємі;
-умови, терміни зберігання і реалізації готової продукції і напівфабрикатів;
-основні типи механічного, теплового, вагового та холодильного обладнання;
-основи фізіології харчування, особистої гігієни і санітарії;
-норми і правила охорони і безпеки праці, пожежної безпеки;
-технологія приготування дієтичних страв;
-ароматичні речовини;
-основні вимоги стандартів і технічні умови на сировину, що використовується.

Студенту необхідно вміти:

-давати характеристику основним підрозділам підприємств масового харчування;

-вести процес первинної кулінарної обробки сировини;
-виготовляти порційні напівфабрикати із різної сировини;
-жарити картоплю, вироби із котлетної маси, тіста; варити овочі, макаронні вироби, каші;
-варити бульйони, супи, перші, другі, треті страви, закуски;
-готувати різні види пасеровок, соуси, другі страви із м`яса, риби, овочів, круп;
-заміщувати тісто, випікати вироби із нього;
-визначати якість приготовленої їжі, попереджати і усувати можливі недоліки;
-працювати на машинах, доглядати їх;
-застосовувати передові прийоми праці;
-готувати тісто для кондитерських виробів;
-готувати, оформляти різні дієтичні страви;
-розробляти технологічну послідовність приготування страв;
-визначати доброякісність продуктів і якість приготовлених страв;
-проводити обладнання робочих місць;
-сервірувати стіл (в залежності від призначення);
-дегустувати приготовлені страви та напої.

Після визначення обсягу знань і вмінь вчителя трудового навчання (обслуговуючої праці) з основ кулінарії, ми співставили діючі програми, за якими навчалися студенти, із визначеним нами обсягом знань та вмінь, обов`язковим для вчителів обслуговуючої праці.

У результаті аналізу програм навчальних закладів різних рівнів, ми визначили обсяг знань і вмінь, якими повинен володіти вчитель трудового навчання як фахівець з кулінарної справи, а також визначили спеціальні навчальні предмети з кулінарної підготовки.

Ми брали до уваги, що підготовка вчителя обслуговуючої праці з кулінарних робіт, має здійснюватися як синтез теоретичної та практичної підготовки фахівця.

Наступним етапом нашого дослідження було зіставлення об`єму наявних знань і вмінь з тими, які давала чинна програма з "Технології приготування їжі".

Ми прийшли до висновку, що викладання і засвоєння даної дисципліни проводилося не на належному рівні. Крім того, необхідно було узгодити семестри вивчення з іншими дисциплінами педагогічного циклу та педагогічною практикою, щоб таким чином забезпечити наступність і системність у вивченні.

Спираючись на попередні дослідження, переглянули зміст фахової підготовки, замінивши один курс "Технологія приготування їжі" трьома: "Основи гігієни, санітарії, фізіології харчування", "Товарознавство харчових продуктів" та "Технологія приготування харчових продуктів". В цих програмах ми залишили деякі розділи і теми з чинної програми, доповнюючи їх змістом, а також розробили нові розділи і теми. Змінили також розміщення навчальних дисциплін в навчальному плані.

Експериментальна перевірка програм на доступність показала, що студенти в основному засвоїли навчальний матеріал. Показник засвоєння навчального матеріалу сягає 85%. Аналіз результатів, одержаних після експериментальної перевірки, дає підстави вважати, що завдяки корегуванню програм вдалося забезпечити доступність навчального матеріалу на достатньому рівні (відсоток добрих і відмінних оцінок перебуває в межах 85%).

Як відомо, останніми роками перед вищою школою стоїть завдання навчання та формування вчителя оновлювальної національної школи. Ми в своєму дослідженні дійшли висновку, що науково-обгрунтований зміст курсу може сприяти злученню студентів до надбань національної культури з метою їх патріотичного виховання.

Проведене нами вивчення досвіду роботи, аналіз відповідної літератури, та пошукова робота показали, що ми можемо застосувати у навчальній роботі зі студентами ряд прийомів залучення студентів до національної культури, визначених нами, які дають позитивний результат в навчальній і виховній діяльності викладачів педвузів. Зокрема, до них ми відносимо: роботу із історичною літературою, екскурсії історичними місцями, народознавчу роботу під час практик; гурткову роботу, вікторини, диспути, вивчення страв національної кухні.

ВИСНОВКИ

На основі проведеного дисертаційного дослідження можна стверджувати:

1. Вивчення стану проблеми показало, що рівень підготовки вчителя обслуговуючої праці до кулінарних робіт не знаходиться на належному рівні.
2. Співставлення обсягу знань та вмінь з кулінарії, яких набувають студенти, з функціями вчителя трудового навчання засвідчили їх неадекватність.
3. Аналіз змісту підготовки фахівців на різних освітніх та кваліфікаційних рівнях дозволив доповнити тезаурус знань та вмінь з підготовки вчителя обслуговуючої праці з кулінарії.
4. Тезаурус знань та вмінь з кулінарії став підмурком циклу відповідних фахових дисциплін та їх внітрішньої структури.
5. Вивчення народних традицій та звичаїв в харчуванні та технології приготування страв українського народу, засвідчило, що є можливість прилучити студентів у процесі навчання до національної культури у цій галузі.
6. Експерименти показали, що прилучення студентів до національної культури стає важливим засобом виховання в них національної самосвідомості.

Проведене дослідження не вирішує проблему в цілому фахової підготовки вчителя трудового навчання (обслуговуючої праці). На нашу думку існують інші напрямки удосконалення фахової підготовки вчителя трудового навчання (обслуговуючої праці), які чекають на своїх дослідників.

Основні положення дисертації викладено у публікаціях:

1. Кравченко Т.В. Кулінарні роботи на уроках трудового навчання // Трудова підготовка в закладах освіти.-К., 1997-№1. С.8-11.

2. Кравченко Т.В. Прилучення студентів педвузів до національної культури в процесі навчання технології приготування харчових продуктів// Трудова підготовка в закладах освіти.-К., 1998-№2. С.32-34.

3. Кравченко Т.В. Ознайомлення студентів педвузів з обрядовим значенням їжі під час вивчення окремих тем з основ кулінарії.//Збірник наукових праць Міністерства освіти України.-Умань, 1997.- Випуск III (додаток). С.111-113.

4. Кравченко Т.В. Методика навчання учнів кулінарним роботам в загальноосвітній національній школі України// Удосконалення трудової підготовки школярів в умовах ринку. Матеріали міжвузівської конференції.-Умань, 1996.- С.35-36.

5. Кравченко Т.В.Основи санітарії, гігієни, фізіології харчування: Програми підготовки вчителя трудового навчання.- Умань, УДПІ, 1997.- С.3-8.

6. Кравченко Т.В. Товарознавство харчових продуктів. Програми підготовки вчителя трудового навчання.-Умань, УДПІ, 1997. -С.9-17.

7. Кравченко Т.В. Технологія приготування харчових продуктів: Програми підготовки вчителя трудового навчання.-Умань, УДПІ, 1997. - С.18-27.

Анотація

Кравченко Т.В. Підготовка вчителя трудового навчання з основ кулінарії.

Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук із спеціальності 13.00.02 - теорія і методика трудового навчання, Уманський державний педагогічний інститут імені П.Г.Тичини, Умань, 1998.

В результаті дисертаційного дослідження розроблено і експериментально перевірено зміст з підготовки вчителя трудового навчання (обслуговуючої праці) з основ кулінарії, який забезпечує прилучення студентів педвузів до національної культури.

Ключові слова: обслуговуюча праця, основи кулінарії, національна культура, прилучення до національної культури.

Аннотация

Кравченко Т.В. Подготовка учителя трудового обучения по основам кулинарии.

Диссертация в виде рукописи на соискание ученой степени кандидата педагогических наук по специальности 13.00.02 - теория и методика трудового обучения. Уманский государственный педагогический институт им. П.Г.Тычины, Умань, 1998.

В настоящей работе выполнено исследование и определено содержание преподавания основ кулинарии на разных образовательных уровнях обучения, сделан анализ подготовки учителя трудового обучения и на его основе разработана содержательная подготовка учителя обслуживающего труда по основам кулинарии, которая обеспечивает приобщение студентов педвузов к национальной культуре.

Ключевые слова: обслуживающий труд, основы кулинарии, национальная культура, приобщение к национальной культуре.

Annotation

Kravchenko T.V. The training of a teacher of Labour Training in fundamentals of Cookery.

The thesis in the form of manuscript is submitted to the degree of Candidate of Pedagogical, in speciality 13.00.02 - Theory and practice of Labour Training.

The P.G.Tychina Uman State Teachers Training Institute, Uman, 1998.

In this thesis the contents of teaching of the fundamentals of Cookery on different educational levels is investigated.

The analysis of the training of a Labour Training teaher is made and on its basis the contents of the deliberate training of a Housecraft teaher in the fundamentals of Cookercy is worked out, that enables the students of the Teachers` Training Institute to be involved in the national culture.

Key words: housecraft, fundamentals of Cookery, national culture, level of knowledge.

Наклад 100 прим. Підписано до друку 11.05.1998. Формат 60x90/16. Папір офсетний.

Друк підприємства "Правда Ярославичів".
Київ-МСП, вул. Тургенівська, 8-14.