

Методичні прийоми використання підручника «Кулінарія. 11 клас» під час формування у старшокласників відповідних базових понять

*Н. Г. Левченко, кандидат педагогічних наук,
Інститут педагогіки НАПН України
e-mail: grigorina_apn@ukr.net*

Постановка проблеми. Концепцією профільного навчання та «Національною доктриною розвитку освіти в Україні у XXI столітті» передбачається створення у старшій школі системи профільного навчання, що найповніше реалізує принцип особистісно-зорієнтованого підходу і значно розширює можливості учня у правильному виборі власної професійної діяльності.

Рівень допрофесійної підготовки майбутніх спеціалістів різного фаху визначається сформованістю їхніх професійних якостей, серед яких володіння базовими поняттями посідає особливе місце.

Основний етап становлення світогляду людини, на думку багатьох психологів, відбувається з моменту народження, під впливом виховання в сім'ї, навчання в школі, інших видів діяльності, якими дитина захоплюється. Фундамент світогляду людини закладається в школі під час вивчення основ наук. Систему знань, якою оволодіває учень у школі, можна подати у вигляді таких структурних елементів: наукові факти, поняття, закони, теорії. Ці елементи знаходяться у тісному взаємозв'язку, тому між ними не можливо встановити чітко окреслені межі. Поняття відіграють провідну роль при засвоєнні системи наукових знань. Саме тому проблема формування понять є досить важливою у теорії і методиці профільного навчання.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Загальні питання формування понять розглядалися у дослідженнях С. Гончаренка, В. Криворотька, Я. Олійника, В. Онищука, М. Откаленка, О. Падалки,

М. Ярмаченка, Б. Яценка. До проблеми сприймання і засвоєння понять зверталися психологи М. Богоявленський, М. Верзілін, Л. Виготський, П. Гальперін, Л. Ельконін, О. Кабанова-Міллер, Г. Костюк, О. Леонт'єв, Н. Менчинська, Л. Рубінштейн, М. Шардаков; дидакти М. Скаткін, А. Усова та інші вчені.

Проблемам профільного навчання учнів присвячені дослідження А. Вихруща, Н. Калініченко, О. Коберника, Г. Левченка, О. Ляшенка, В. Моргуна, А. Самодріна, Г. Терещука, О. Шпака та ін.

Різні аспекти проблеми підручникотворення, зокрема, загальні її аспекти досліджували Г. Васьківська, Ю. Жук, Л. Калініна, М. Левшин, В. Мадзігон та ін.; методику використання підручника у навчальному процесі – А. Круглик, Г. Ісаєва, Н. Матяш, О. Топузов та ін.

Мета статті – розкрити методичні прийоми використання підручника у процесі формування у старшокласників базових понять.

Виклад основного матеріалу. Володіння старшокласниками базовими поняттями того чи іншого навчального предмета є фундаментом їхнього інтелектуального розвитку. Ознайомлення з тим чи іншим поняттям відбувається у навчальному процесі загальноосвітньої школи, а також у процесі спілкування із зовнішнім середовищем (ЗМІ, телебачення, книги, мережа Інтернет тощо).

Навчання у профільній школі – це організований, планомірно й систематично здійснюваний процес оволодіння знаннями, уміннями і навичками під керівництвом досвідченого педагога [4]. З-поміж найбільш застосовуваних засобів навчання у профільній школі були і залишаються слово вчителя і підручник або навчальний посібник.

Підручник – це вид друкованого засобу, що організований у такий спосіб, аби стати складовою навчального процесу з метою підвищення його ефективності [6, 5].

Як елемент-складник навчального процесу підручник виконує певні функції, а саме: надання знань, розвиток навичок і вмінь, закріплення знань,

їх оцінювання, допомога в інтеграції знань, довідник, соціальне й культурне виховання [6, 77].

Відповідно, формування у старшокласників базових понять – це цілеспрямований процес, що здійснюється поетапно, і метою якого є засвоєння учнями понять і термінів технологічного профілю, а також набуття ними умінь і навичок правильного застосування цих понять і термінів у майбутній професійній діяльності [3].

Здійснивши порівняльний аналіз означених досліджень з проблеми формування понять, з'ясували, що доцільніше здійснювати цей процес поетапно. Тож виокремлюємо такі етапи: підготовчо-мотиваційний; розрізнення головних і другорядних ознак поняття, що формується; визначення поняття; оперування поняттям; систематизація понять [2].

Співвідносячи етапи формування базових понять у старшокласників і функції, що виконує шкільний підручник, одержимо механізм взаємодії, що схематично подано на рис. 1.

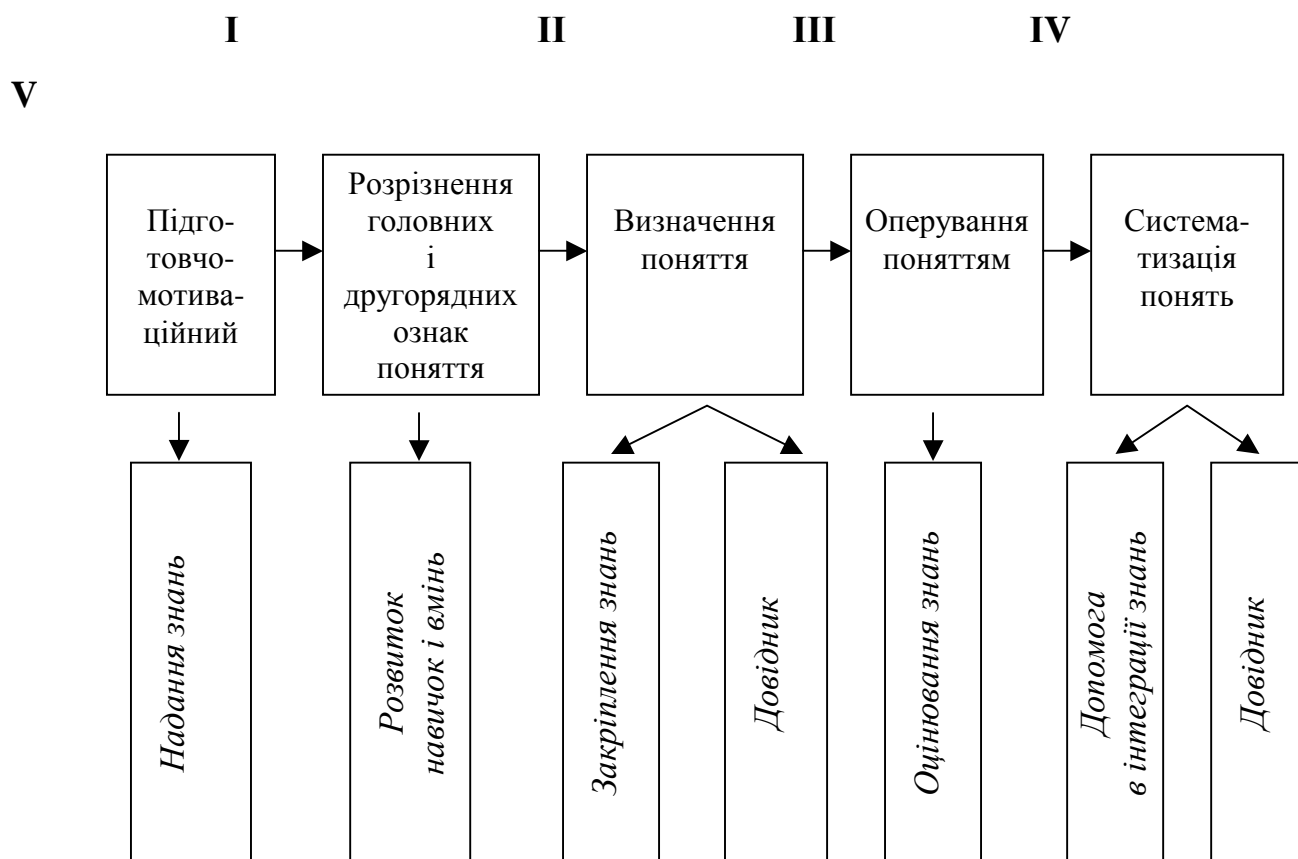


Рис. 1. Механізм взаємодії етапів формування базових понять і функцій, що їх виконує підручник

Зміст підручника «Кулінарія. 11 клас» базується на компетентнісному підході в оволодінні навчальним матеріалом з метою професійного самовизначення, особистісної самореалізації учнів в улюбленому виді діяльності для сфери життєдіяльності людини: «людина – людина» і методі проектів.

Планування розділів підручника здійснено відповідно до програми «Кулінарія. 10–11 клас». Програмою передбачено 210 годин на вивчення цього профілю у 11 класі. Навчальний матеріал – відповідно до програми – згруповано у восьми розділах, а саме: «Вступ до професії», «Фізіологія харчування», «Товарознавство харчових продуктів», «Технології первинної обробки продуктів і приготування напівфабрикатів», «Технології приготування страв», «Основи калькуляції та обліку. Контроль якості продукції», «Резерв навчального часу», «Підсумкове завдання» [1]. Змістове наповнення кожного розділу відповідає обсягу навчального матеріалу, передбаченого програмою. Формування у старшокласників відповідних базових понять з кожного розділу також передбачено програмою. Відповідно, зміст кожного параграфа насичений тими поняттями, що їх старшокласникові необхідно засвоїти, вивчаючи ту чи іншу тему, а визначення цих термінів містяться у словнику-довіднику в кінці підручника.

Використання підручника на всіх етапах формування базових понять є важливою передумовою ефективного забезпечення цього процесу.

Так, протягом першого етапу (підготовчо-мотиваційного) відбувається активізація пізнавальної діяльності старшокласників. З цією метою вчитель використовує різні прийоми і методи. Кожен параграф підручника розпочинається запитаннями, що допомагають виявляти знання старшокласників з тієї або іншої теми, а також розуміння і засвоєння базових понять.

Наприклад, у процесі вивчення теми «Приготування перших гарячих страв» старшокласникам пропонується пригадати «Яку основу використовують для приготування супів?».

На другому етапі, розрізнення головних і другорядних ознак поняття, що формується. Пригадавши це поняття (бульйон), старшокласники знайомлячись з текстом параграфа, де описані види бульйонів, технологія їх приготування, формують первинне визначення поняття «бульйон».

Цей етап змінює наступний, що має назву, визначення поняття. Спершу старшокласники робитимуть спробу визначати поняття «бульйон» або будь-яке інше, ознайомлюючись з наукововивіреном його визначенням у словнику-довіднику. З метою ефективного запам'ятовування визначення того чи іншого поняття рекомендуємо вчити учні розбивати текст визначення на логічно закінчені фрази. Так «бульйон» – це відвар з м'яса, риби, кісток, птиці, грибів, з додаванням моркви, цибулі, білого коріння і спецій. Насамперед старшокласники повинні запам'ятати, що бульйон – це відвар з різних видів продуктів.

Щоб перевірити знання старшокласників з того чи іншого базового поняття, що відбувається протягом четвертого етапу, оперування поняттями, у підручнику пропонується контрольні запитання до кожного параграфу.

Останній етап, систематизації, передбачає співвідношення поняття з уже засвоєним і, у такий спосіб, введення його в загальну систему знань, доступних розумінню суб'єкта у певній віковій категорії [5]. Тобто, поняття «бульйон» є базовим з теми «Приготування перших страв» і зустрічатиметься у наступних темах, де йтиметься про рідкі основи або різні види відварів.

Показавши на прикладі одного поняття, як функціонує механізм взаємодії етапів формування понять і функцій, що їх виконує підручник, наводимо перелік базових понять, які необхідно засвоїти старшокласникам в 11 класі, вивчаючи технологічний профіль з кулінарії: харчова цінність, біологічна цінність, фізіологічна цінність, калорійність, лікувально-профілактична цінність, органолептична цінність, безпека продукту,

споживчі властивості харчових продуктів, білки, жири, вуглеводи, вітаміни, якість, овочі, плоди, м'ясо, риба, ікра, консерви, пресерви, молоко, сир, сметана, вершки, яйця, ячні продукти, крупи, макаронні вироби, хлібобулочні вироби, борошно, крохмаль, мед, цукор, цукерки, кондитерські вироби; сировина, напівфабрикат, страва, кулінарний виріб, первинна обробка, теплова обробка, варіння, припускання, смаження, тушкування, запікання, пасерування, бланшування, нарізування, оформлення страви, суп, гарнір, друга гаряча страва, соус, закуска, салат, вінегрет, бутерброд, напій, десерт, технологічна машина, м'ясорубка, фаршозмішувач, м'ясорозпушувач, котлетоформувальна машина, збивальна машина, тістомісильна машина, машина для розкачування тіста, машина для нарізання овочів, універсальний привід, машина для миття овочів, машина для очищення овочів, машина для очищення риби, просіювач, апарат, котел, електросковорідка, електрофритюрниця, плита, сосисковарка, жарова шафа, пекарська шафа, кавоварка, холодильна машина, холодильна шафа, марміт.

Якщо процес формування цих понять здійснювати відповідно до запропонованих методичних рекомендацій, то старшокласники опанують зміст, обсяг, зв'язками з іншими поняттями, а також використовуватимуть знання цих понять у практичній діяльності (у процесі лабораторних, практичних занять, виробничої практики тощо).

Висновки. Ефективність формування у старшокласників базових понять з технологічного профілю забезпечується реалізацією у навчальному процесі профільної школи запропонованого механізму взаємодії етапів формування понять і функцій, що їх виконує підручник. Застосування цього механізму спрямоване на підвищення у старшокласників показників сформованості базових понять технологічного профілю з кулінарії, а саме: обсягу і якості знань фахових понять і здатності до їх узагальнення й аналізу; самостійного поглиблення знань з термінології; наявності комунікативних потреб у використанні фахових понять під час практичного навчання; наявності інтересу до виконання класно-урочних і позакласних завдань,

спрямованих на формування фахових понять; застосування знань фахової термінології у практичній діяльності; вміння оперувати поняттями і узагальнювати здобуті знання з термінології.

Відповідний механізм може використовуватися також у процесі формування базових понять з інших профілів навчання.

Література

1. Левченко, Н. Г. Структура і зміст підручника «Кулінарія. 11 клас» [Текст] / Н. Г. Левченко // Анотовані результати науково-дослідної роботи Інституту педагогіки НАПН України за 2010 рік: наукове видання. – К. : Інститут педагогіки, 2011. – С. 250–251.

2. Левченко, Н. Г. Формування у майбутніх учителів трудового навчання фахових понять з основ кулінарії: автореф. дис. ... канд. пед. наук : спец. 13.00.02 «Теорія і методика трудового навчання» [Текст] / Левченко Надія Григорівна. – Київ, 2011. – 20 с.

3. Левченко, Н. Г. Формування у старшокласників базових понять з технологічного профілю [Текст] / Н. Г. Левченко // Матеріали всеукр. педагог. читань. 27 березня 2012 р. Ян-Амос Коменський – великий педагог минулого (до 420-річчя від дня народження). – Херсон, 2012. – С. 45–48.

4. Педагогічний словник [Текст] / [ред.-упоряд. М. Ярмаченко]. – К. : Пед. думка, 2001. – 514 с.

5. Савченко, О. Я. Дидактика початкової школи: [підручник для студентів педагогічних факультетів] [Текст] / О. Я. Савченко. – К. : Абрис, 1997. – 416 с.

6. Як розробляти та оцінювати шкільні підручники [Текст] / [пер. з фр. Марини Марченко]. – К. : «К.І.С.», 2001. – 352 с.

UA У статті розкрито методичні прийоми використання підручника «Кулінарія. 11 клас» у процесі формування у старшокласників відповідних базових понять. Запропоновано механізм взаємодії етапів формування понять

і функцій, що їх виконує підручник, який сприяє підвищенню у старшокласників показників сформованості базових понять.

Ключові слова: базові поняття, етапи формування понять, підручник, процес формування понять.

RU В статье раскрыты методические приемы использования учебника «Кулинария. 11 класс» в процессе формирования у старшеклассников соответствующих базовых понятий. Предложен механизм взаимодействия этапов формирования понятий и функций, которые выполняет учебник, что и способствует повышению у старшеклассников показателей сформированности базовых понятий.

Ключевые слова: базовые понятия, этапы формирования понятий, учебник, процесс формирования понятий.

EN In the article the methodical ways of the textbook «11 Cooking Class» in the formation of a high school of the underlying concepts. The mechanism of interaction between the stages of concept development and the functions performed by a tutorial that contributes to a high school performance of formation of basic concepts.

Key words: basic concepts, stages of concept development, textbook, the formation of concepts.