

ДІЯЛЬНІСНИЙ ПІДХІД У ВИВЧЕННІ ФАХОВИХ ДИСЦИПЛІН МАЙБУТНІМИ ВЧИТЕЛЯМИ ТЕХНОЛОГІЙ

Ірина ЦАРЕНКО

У статті зроблено спробу проаналізувати переваги діяльнісного підходу у вивченні студентами курсу «Технологія приготування страв» над традиційними моделями навчання, а також обґрунтувати необхідність змін цільових орієнтирів цієї дисципліни, які реалізуються через проектну технологію.

The benefits of the activity approach in students studying of the course «Technology of meal cooking» over the traditional models of learning, and justify the need for change goals of this discipline, which are realized through the project technology, are attempted to analyze in the article.

Розвиток сучасної конкурентоспроможної економіки ставить підвищені вимоги до загальноосвітньої галузі «Технології», метою якої є формування і розвиток у школярів проектно-технологічної та інформаційно-комунікаційної компетентностей для оптимальної реалізації їхнього творчого потенціалу і соціалізації в суспільстві. Водночас, професійна підготовка майбутніх учителів технологій до практичної діяльності повинна мати вперевдужувальний характер і спрямовуватися на потреби різних галузей народного господарства у кваліфікованих кадрах, зокрема робітничих професій. Цього вимагають як соціально-економічні реформи в Україні, так і перспективні напрями розвитку педагогічної науки. Адже якісна підготовка висококваліфікованих учителів технологій не лише позитивно впливає на формування проектно-технологічної компетентності учнів застосовувати свої та особистий досвід в предметно-перетворювальній діяльності, а й забезпечує їх трудове виховання і вчасне професійне самовизначення в умовах профільного навчання.

Зазначене актуалізує як загальну проблему оптимізації співвідношення теоретичного і практичного компонентів професійної підготовки студентів за напрямом 6.010103 Технологічна освіта, так і конкретні питання педагогізації змісту фахових дисциплін, уточнення цільових орієнтирів і вибору технологій навчання [7].

Метою статті є вдосконалення проектно-технологічної технології навчання студентів кулінарній обробці продуктів харчування (нормативна дисципліна «Технологія приготування страв» циклу фундаментальної, професійної та практичної підготовки) на основі посилення практичного (діяльнісного) компоненту у змісті навчання.

Проведенні нами науково-педагогічний аналіз показав, що значний внесок у формування сучасного змісту загальноосвітньої галузі «Технології», яка входить до Державного стандарту базової і повної середньої освіти, зробили О. Коберник, В. Мадзігон, Н. Матяш, В. Спідоренко, Д. Тхоржевський, Г. Терещук та багато інших вчених. Головним напрямом реалізації оновленого змісту цієї галузі є проектно-технологічна діяльність, в якій поєднуються та інтегруються всі види діяльності сучасної людини (творчий задум, вибір необхідних матеріалів і засобів, розробка технологічної картки, перетворювальна діяльність, готовий продукт) [6]. Крім цього, уроки технологій у загальноосвітніх навчальних закладах мають базуватися на практичній діяльності учнів, а засвоєння теоретичного матеріалу доцільно проводити під час практичних робіт, не витрачаючи на це окремого навчального часу. Проте, не включається можливість проведення одиничних уроків засвоєння нових знань, під час яких вчитель може подавати навчальний матеріал модуля або його окремої частини [4; 5].

На нашу думку, переорієнтація шкільного предмета «Технології» не лише на практичну діяльність учнів, а й на підготовку їх до життя, на формування таких цінностей особистості, які допоможуть стати успішними у виборі свого життєвого шляху, зумовлює потребу у відповідних змінах змісту професійно-педагогічної підготовки майбутніх учителів технологій. Високопрофесійні педагогічні фахівці мають навчатися належним чином організовувати навчально-виховний процес і спрямовувати його на реалізацію завдань трудового навчання в загальноосвітньому закладі, що вимагає педагогізації фахових дисциплін у вищому навчальному закладі.

Моделлю традиційного навчання фахових дисциплін у педагогічному вищому навчальному закладі є засвоєння на лекціях, практичних заняттях і в процесі самостійної роботи студентів «готових знань», які здебільшого не пов'язані (або мало пов'язані) з практичною діяльністю. В основному – це інженерні знання, які застосовуються під час виробництва готового продукту чи у процесі створення технічних об'єктів. Тому, незначні зміни в методі навчання фахових дисциплін не стосуються діяльності засвоєння як механізму всіх надбань майбутнього вчителя, котрі визначені цілями навчання. Відповідно, фахові (інженерні) дисципліни в педагогічних вищих навчальних закладах повинні вивчатися не ізольовано від фахових методик, а в тісному взаємозв'язку з ними.

Знання необхідні вчителю технологій не для їх накопичення (щоб бути ерудованим в різних галузях науки), а для застосування у майбутній професійній діяльності. Тому, основною метою опанування фахових дисциплін має бути формування вмінь використовувати знання у конкретній виробничій ситуації (майбутній педагогічній діяльності).

Доцільно зазначити, що більшість теорій навчання дають відповідь на питання «як навчати?», тільки діяльна теорія може дати однозначну відповідь на питання «для чого навчати?». Цією теорією передбачається, що цілями навчання є не заучування і запам'ятовування знань, а формування вмінь діяти у конкретній ситуації, коли знання є засобом навчання діям.

Діяльнісний підхід у навчанні спирається на праці Л. Виготського, П. Гальперіна, Д. Ельконіна, А. Леонтьєва, С. Рубінштейна, Н. Талізної та інших відомих учених, які перетворили його в цілісну теорію навчання. Водночас, П. Гальперіном розроблялася теорія поетапного формування розумових дій [3]. Але, ми цілком погоджуємося з Г. Атановим у тому, що не слід переоцінювати роль теорії поетапного формування розумових дій студента

у той час, коли вона вказує лише на механізм, а не методологію [1, 57-76]. Тобто, у практичній діяльності спочатку засвоюються знання без належної мотивації, а згодом студенти намагаються навчати застосовувати їх (наприклад, фахові дисципліни вивчаються у III-VI семестрах, а методика їх викладання – у V-VI семестрах).

На нашу думку, для подолання цих суперечностей необхідно уточнити цільові орієнтири вивчення фахових дисциплін, які мають відбивати практичну спрямованість відповідних курсів на майбутню педагогічну діяльність, та використати елементи діяльнісної теорії навчання в проєктній технології, котра є домінуючою за напрямом підготовки студентів 6.010103 Технологічна освіта.

Таким чином, з точки зору діяльнісного підходу два послідовних завдання педагогіки (передавання знань і формування вміння їх застосовувати) замінюються одним – набуття знань одночасно із засвоєнням способів дій з ними. Адже, засвоєне знання – це знання, яке перетворене у розумову дію: спочатку з'являються об'єкти і поняття, які перетворюються унаслідок взаємодії, потім вони (предметні знання) обробляються (студент ними оперує) і з'являються вміння (засвоюється спосіб дій). На практиці виконання студентами цього завдання може бути реалізовано у вигляді розв'язання ситуативної задачі, складання технологічної картки чи схеми, виготовлення деталі тощо. Разом з цим, зміст навчання доцільно розглядати не тільки як систему знань, а як чітко визначену систему дій, що є важливим під час педагогічного проєктування діяльності самого викладача [2, 14-96].

Для прикладу в загальних рисах розглянемо організацію навчального процесу з курсу «Технологія приготування страв» під час опанування теми «Страви і вироби з борошна» (змістовний модуль «Загальні поняття про харчові продукти та основи приготування страв») з урахуванням необхідності формування у студентів системних дій, спрямованих на майбутню професію вчителя технологій.

На лекційних заняттях розглядається такий навчальний матеріал: харчова цінність страв і виробів з борошна, страви з борошна, товарознавча характеристика тіста. Крім цього, студентам повідомляється місце цього навчального матеріалу у структурі шкільного курсу технологій, що створює додаткову мотивацію щодо оволодіння темою.

У процесі самостійної роботи майбутні вчителі опрацьовують лекційний матеріал, інформацію з посібників і додаткових джерел та створюють опорний (семантичний) конспект навчального матеріалу «Страви і вироби з борошна». Такий конспект може бути представлений у вигляді таблиці, інтелектуальної картки або презентації. Проте, з метою перетворення знань в розумові дії, ми рекомендуємо студентам спочатку опрацювати і представити навчальний матеріал у вигляді тексту. Сутність семантичного конспекту полягає в наступному.

Студенти звикли до того, що знання представляються, в основному, у вигляді текстів, і краще джерело знань – це підручники та посібники. Одні і ті самі знання в підручниках викладаються різними авторами у їхньому власному розумінні та інтерпретації. Водночас зрозуміло, що в будь-якій предметній галузі є об'єктивні знання, які мають бути представлені не в тлумаченні автора (педагога, інженера-технолога), а однозначно (в «чистому» вигляді). Саме вони і концентруються у вигляді семантичного конспекту, а зміст підручників є лише інтерпретацією цих знань.

У текстах такі сконцентровані знання приховані, «закодовані», і це значно ускладнює процес їх засвоєння студентами за підручниками. Разом з цим, знання є засобом виконання діяльності, тому відсутність досвіду «втягування знань з текстів» часто стає причиною неналежної підготовки майбутніх учителів до здійснення цієї діяльності (виконання своїх професійних обов'язків). Відповідно, перед студентами, які опрацьовують підручники та посібники з фахових і профільних дисциплін, фактично ставляться завдання встановити ці «чисті» знання (в термінології інженерії знань – «втягнуті знання»), іншими словами – скласти семантичний конспект. Таким чином реалізується один із основих принципів розвивального навчання і здійснюється реальна практична підготовка студентів до оволодіння педагогічною професією.

Детальний опис семантичного конспекту і методик його складання наведено у працях Г. Атанова [1; 2]. Однак, як і належить науковим монографіям, що містять значну кількість специфічних термінів і супроводжуються поясненнями автора категорій традиційної педагогіки, вони сприймаються важко, особливо без належного науково-педагогічного досвіду. Тому, для студентів ми розробили методичні рекомендації щодо оволодіння методикою складання семантичного конспекту, який активно використовується майбутніми вчителями на практичних заняттях, під час педагогічної практики, у процесі підготовки до семестрових іспитів і державних екзаменів. Отже, семантичний конспект складається за таким алгоритмом:

Етап 1.

- 1.1. Вибрати 2-3 сторінки тексту з підручника.
- 1.2. Прочитати перший абзац і визначити, заради якої предметної думки він написаний.
- 1.3. Сформулювати цю думку однією фразою, або висловлюванням.
- 1.4. Перевірити, чи немає інших предметних думок у виділеному абзаці. Якщо є, сформулювати її у вигляді одного висловлювання.
- 1.5. Аналогічно виконати ці дії для всього вибраного тексту.

На етапі I доцільно звертати увагу на такі особливості: предметом висловлювань можуть бути поняття, явища, процеси, причини, наслідки, висновки, властивості, ознаки, моделі тощо; висловлювання повинні містити мінімальну кількість слів і мати при цьому закінчену думку; усі поняття вперше вводяться через визначення; висловлювання не повинно містити більше одного нового поняття; висловлювання мають бути розташовані в порядку, що відповідає логіці навчального курсу; зміст висловлювань іноді суттєво залежить від порядку слів, тому іноді доцільно експериментувати, добиваючись мінімальної їх кількості.

Етап 2.

- 2.1. Розбити навчальний курс на тематичні рубрики і пронумерувати їх.
- 2.2. Виконати всі пункти етапу 1.
- 2.3. Звести в тексті всі висловлювання.

Етап 3.

- 3.1. Скоригувати кожне висловлювання відповідно наведеному у них думкам (при цьому потрібно користуватися рекомендаціями етапу 1).
- 3.2. Видалити висловлювання, які повторюються.
- 3.3. При виявленні суперечливих висловлювань видалити неправильні.
- 3.4. При порушенні логіки вкладки поміняти висловлювання місцями.
- 3.5. Уточнити кількість виділених рубрик. Якщо рубрика має велике число висловлювань, її необхідно розбити на декілька.

Етап 4.

- 4.1. Пронумерувати кожне висловлювання у вигляді двох цифр, розділених крапкою; перша цифра має відповідати номеру рубрики, друга – номеру висловлювання всередині рубрики.
- 4.2. Встановити зв'язки між висловлюваннями, вказавши в дужках номери інших висловлювань, від яких вони залежать.

Може існувати і наступний етап (етап 5), який зводиться до перевірки виконаних етапів, виявлення недоліків і коригування тексту.

Практика переконує, що у процесі складання семантичного конспекту в студентів формується особистий досвід (з точки зору діяльнісного підходу, саме досвід, а не знання, є метою навчання). Семантичний конспект виявляється корисним для студентів, особливо на практичних заняттях з курсу «Технологія приготування страв», які є одним з основих інформаційних компонентів навчального процесу для майбутніх учителів технологій. Чітко виражена професійно-педагогічна спрямованість навчального матеріалу практичних робіт, на нашу думку, сприяє трансформації теоретичних знань в уміння. Зокрема, на практичних заняттях студенти складають технологічні карти (табл. 1) і технологічні схеми (див. рис. 1), що свідчать про формування вмінь, визначених освітньо-кваліфікаційною характеристикою спеціальності.

Таблиця 1

Технологічна картка приготування кислого дріжджового тіста

Продукт	Кількість
Мука пшенична	1 кг
Молоко	2,5 склянки
Масло вершкове	2 ст. ложкн
Яйця	2 шт.
Цукор	1 чайна ложка
Дріжджі	30 гр.
Сіль	1 чайна ложка

1. Просіяти борошно.
2. У каструлю вилити 2,5 склянки теплого молока та розвести дріжджі.
3. Ретельно перемішуючи, всипати половинну мукн.
4. Вимісити тісто та накрити серветкою посуд з опарою і залишити у теплом місці на 40-60 хвилин.
5. Після підйому опари додати яйця, цукор, сіль, розтоплене масло.
6. Ретельно вмішати, додати муку, що залишилася, і знову вмішати.
7. Обсипати борошном та дати ще раз піднятися.

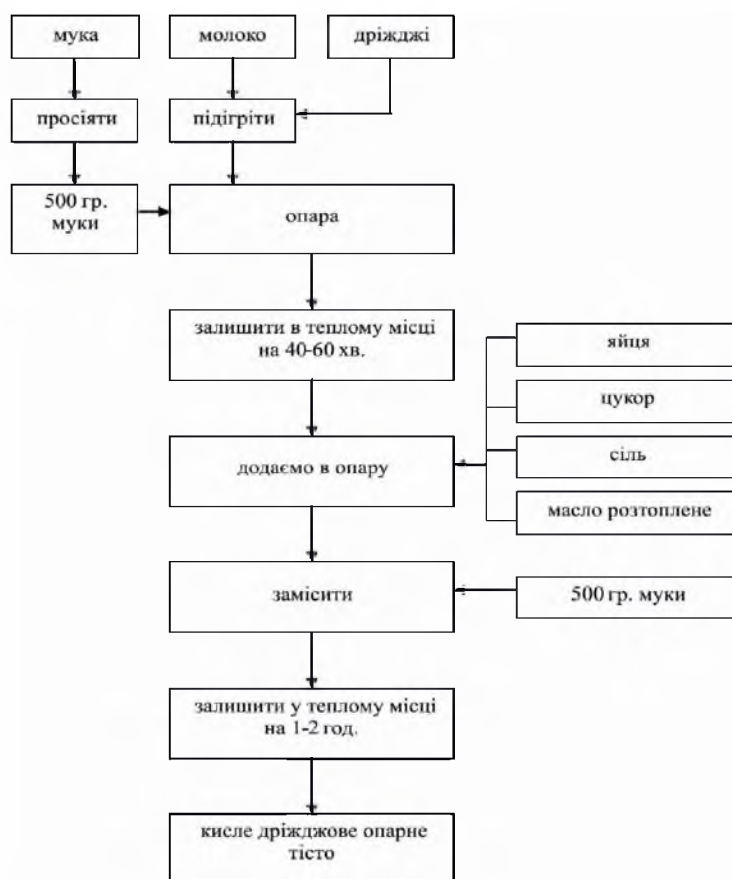


Рис. 1. Технологічна схема приготування кислого дріжджового тіста

Вимоги до якості

Тісто повинно бути ретельно вмішане, але не дуже круто. Смак і запах мають відповідати дріжджовому тісту.

На рис. 1 зображено технологічну схему приготування кислого дріжджового тіста, яку традиційно розробляють студенти на останньому етапі проектної діяльності.

Отже, вдосконалення проектної технології оволодіння студентами кулінарною обробкою продуктів харчування завдяки посиленню практичного (діяльнісного) компоненту у змісті навчання позитивно впливає на рівень їх навчальних досягнень. Подальші наукові пошуки доцільно спрямувати на вдосконалення змісту навчання студентів фахових дисциплін.

БІБЛІОГРАФІЯ

1. Атанов Г.А. Возрождение дидактики – залог развития высшей школы / Г.А. Атанов. – Донецк: ДООУ, 2003. – 180 с.
2. Атанов Г.А. Обучение и искусственный интеллект, или основы современной дидактики высшей школы / Г.А. Атанов, И.Н. Пустынникова / [иод ред. Г.А. Атанова]. – Донецк: Изд-во ДООУ, 2002. – 504 с.



3. Гальперин П.Я. Психология мышления и учение о поэтапном формировании умственных действий / П.Я. Гальперин // Исследование мышления в психологии: [сб. науч. трудов]. – М.: Наука, 1966. – С. 236-278.

4. Коберник О. Урок трудового навчання в умовах проектно-технологічної системи // Трудова підготовка в закладах освіти. – 2006. – № 1. – С. 2-5.

5. Лист Міністерства № 1/9-426 від 1.06.2012 р. «Щодо інструктивно-методичних рекомендацій із базових дисциплін». – [Електронний ресурс]. – Режим доступу.: <http://www.mon.gov.ua/ua//activity/education/56/general-secondary-education/metodichni-rekomendatsiji/>

6. Методика трудового навчання: проектно-технологічний підхід: [навч. посіб. / за ред. О.М. Коберника, В.К. Спідоренка]. – Умань: СПД Жовтий, 2008. – 216 с.

7. Царенко І.Л. Проектна технологія у практичній підготовці майбутніх учителів до професійної діяльності / Ірина Царенко // Наукові записки. Сер. Пед. науки: [зб. наук. праць] / Кіровоградський держ. пед. ун-т ім. В. Винниченка. – Кіровоград, 2012. – Вип. 108, ч. 2. – С. 142-146.

ВІДОМОСТІ ПРО АВТОРА

Царенко Ірина Леонтіївна – кандидат педагогічних наук, старший викладач кафедр теорії і методики технологічної підготовки, охорони праці та безпеки життєдіяльності КДПУ ім. В. Винниченка.

Коло наукових інтересів: професійна підготовка майбутніх учителів технологій.