

*Дубова Наталія Вячеславівна**Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини**м. Умань*

ШЛЯХИ РЕАЛІЗАЦІЇ ЛЕКЦІЙНО-ПРАКТИЧНОЇ СИСТЕМИ НАВЧАННЯ У ПРОФЕСІЙНІЙ ПІДГОТОВЦІ ФАХІВЦІВ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

***Анотація.** Розв'язання завдання професійної школи щодо активізації навчально-пізнавальної діяльності учнів пов'язане з необхідністю вдосконалення педагогічного процесу, зокрема, впровадження лекційно-практичної системи навчання. Реалізація лекційно-практичної системи навчання потребує розробки методики проведення занять за даною системою в професійній освіті.*

***Ключові слова:** професійна освіта, лекційно-практична система навчання, активізація навчально-пізнавальної діяльності учнів, фахівці харчових технологій.*

***Abstract.** Solving the problem of professional schools to enhance teaching and learning of students associated with the need of improving the educational process, including the introduction of lectures and practical training system. Realization lectures and practical training system needs to develop methods of classes for this system in vocational education.*

***Keywords:** vocational training, lectures and practical training system, activation of teaching and learning of students, professionals of food technology.*

Зростання соціальної ролі особистості в суспільних процесах вимагають всебічного розвитку потенційних можливостей кожної людини. Від її знань, високої кваліфікації і таких особистісних якостей, як ініціативність, самостійність, нестандартність мислення, самодисципліна, організованість, відповідальність, комунікативність залежить подолання важливих кризових явищ в усіх сферах суспільного життя, вихід на рубежі світового розвитку.

Особливе місце у розв'язанні цих завдань посідає професійна освіта, реформування якої останніми роками активно здійснюється в Україні. А саме, методологічна переорієнтація процесу навчання на розвиток особистості учня, формування його основних компетентностей.

Першочерговим завданням національної професійної освіти є усунення причин, що заважають саморозвитку кожного учня, гальмують розкриття творчих здібностей та обдарувань учнів у навчально-виховному процесі.

Одним із ефективних заходів, який дозволяє поліпшити якість підготовки майбутніх фахівці харчових технологій та забезпечує розвиток особистості учня, його потенційних можливостей, є впровадження сучасних систем та технологій навчання.

У використанні сучасних систем навчання існують нерозкриті можливості для формування навчально-пізнавальної активності учнів. Процес формування навчально-пізнавальної активності учнів професійного ліцею буде більш ефективним за умови використання лекційно-практичної системи професійної підготовки, яка спонукає учнів до аналізу, абстрагування, логічної думки.

Організація навчання з використанням лекційно-практичної системи допомагає сформувати в учнів не тільки предметні компетентності, але й створити умови для надбання навичок організації самоосвітньої діяльності.

Лекційно-семінарська (практична) система навчання була вперше запропонована відомим українським вчителем-новатором М. П. Гузиком. В основу цієї системи покладено ряд принципів, а саме: принцип вивчення матеріалу великими частинами. Суть цього принципу полягає в тому, що вся програма ділиться на великі розділи [1, с. 21].

Головна мета цих занять – це вивчення основних понять, законів, теорій, що лежать в основі явищ, які вивчаються в даній темі. Цей принцип дає змогу охопити всю проблему в цілому, пізнати причинно-наслідкові зв'язки, що лежать в основі комплексу явищ. Найголовніше в даному випадку є те, що учні бачать перед собою кінцеву мету своєї роботи і шлях досягнення даної мети.

Принцип введення матеріалу великими частинами дає змогу звільнити достатню кількість часу для поглибленого вивчення теми кожним учнем безпосередньо на уроці під керівництвом викладача. Для успішної реалізації принципу організується вивчення матеріалу від загального до конкретного: від закону до явищ.

Другий важливий принцип лекційно-практичної системи – це принцип навчання на високому рівні складності. Під цим принципом розуміють таку організацію навчальної роботи кожного учня (незалежно від його здібностей), при якій забезпечується максимальне використання можливостей учня для

оптимального його розвитку. Він реалізується, перш за все, на заняттях, які називаються семінарськими (практичними) заняттями [1, с. 22].

Принцип навчання на високому рівні складності забезпечується іншим принципом – принципом багаторазовості контролю за якістю і глибиною розумових операцій учнів. Первинний контроль здійснюється на занятті загального вивчення теми. Він здійснюється також з метою визначення того, який вид діяльності учня і допомоги викладача забезпечують відповідний рівень засвоєння матеріалу. Вторинний контроль проводиться на семінарських заняттях, на яких контролюється не тільки якість засвоєння матеріалу, але й рівень розвитку учнів. Заключний контроль рівня розвитку учнів і якості знань здійснюється на заняттях, які ми називаємо заняттями тематичного заліку.

Принцип багаторазовості контролю має безперечні переваги перед вибіркоким контролем. Він забезпечує систематичність роботи всіх учнів, що лежить в основі вироблення системи знань, без якої неможливий їх розвиток, дає можливість враховувати прогалини в знаннях.

Для досягнення високої якості знань використовується і ще один принцип – принцип домінування процесу пізнання над знаннями. Здійсненню цього принципу сприяють різні за складністю та характером варіанти завдань семінарських або практичних занять, а також спеціально розроблені інструкції з вивчення теми.

Для успішної реалізації даних принципів у навчальному процесі викладачу необхідно розробити методику проведення занять за лекційно-практичною системою та підібрати теми занять, які найбільш вдало підходять для вивчення у процесі лекційного викладу матеріалу або на семінарських (практичних) заняттях, чи у процесі виконання лабораторно-практичних робіт.

Як відомо, інформаційний виклад навчального матеріалу, тобто передача інформації, проводиться у лекційно-практичній (семінарській) системі в процесі читання лекцій. На ній також вирішуються деякі спеціальні дидактичні завдання: 1) руйнація невірних стереотипів; 2) переконання, зацікавленість, спонукання учнів до самостійного пошуку та активної розумової діяльності; 3) допомога в здійсненні переходу думки від теоретичних знань до практичних [2, с. 480].

Лекція – початок самостійної роботи учня в цій системі. Саме на лекції в нього починає розвиватися самостійне мислення, формуватися ставлення до дисципліни, що вивчається.

На сучасному етапі інформатизації з будь-якої теми надходить велика кількість літературних джерел, тому просто передавати певний обсяг знань немає ніякої необхідності. Треба тільки в такій великій кількості інформації допомогти учневі вірно добрати потрібний матеріал, а значить необхідно залучити його до пошуку істини, яка викладається в лекції.

Так, з дисципліни «Фізіологія харчування» можна рекомендувати проведення лекцій: дискусія, диспут, лекція-інцидент, проблемні лекції, які спонукають учнів до аналізу фактів, пошуку істини, формулювання висновків. Підбір тієї чи іншої із видів лекцій залежить від завдань, які вирішуються в процесі вивчення теми або розділу, від рівня підготовленості учнів та викладача.

Для проведення семінарського заняття учням необхідно самостійно опрацювати рекомендовані літературні джерела та власний конспект. Такі заняття можуть проводитися після вивчення тем, з яких недоцільно проводити лабораторно-практичні роботи.

При підготовці до семінарських занять фахівців харчових технологій ми рекомендували учням підготувати доповіді чи їх тези на 5-15 хвилин за питаннями, що є у плані семінарського заняття та виступити з ними на занятті.

Запитання до плану семінарських занять з дисципліни «Товарознавство» ми формулювали так, щоб прямої відповіді не було ні в літературних джерелах, ні в конспекті. Наприклад, до переліку питань теми про чинники, що впливають на хімічний склад та властивості фруктів та овочів ми доповнили додатковим питанням про прогресивні технології вирощування, збирання і зберігання фруктів та овочів. Це спонукало учнів до творчої пізнавальної діяльності, до аналізу власних знань, пошуку додаткової інформації з літературних джерел та власного конспекту і самостійного формулювання основних положень доповіді (відповіді) у вигляді власних висновків. На таких заняттях в учнів формуються вміння логічного мислення; розвивається самостійність мислення; розвивається уміння критично оцінювати різні джерела знань; розвивається уміння відстоювати власну точку зору;

систематизуються та поглиблюються знання; розвиваються навички самостійної роботи.

Відомо, що практичні роботи становлять собою один із видів активної навчальної діяльності учнів професійного ліцею. В процесі професійного навчання учні виконують практичні роботи лабораторного і навчально-виробничого характеру.

Мета лабораторно-практичних робіт з курсу «Технологічне обладнання харчової галузі» – вивчення будови машини, апарата та призначення їх основних частин, набуття навичок раціональної експлуатації устаткування та принципу їх дії, ознайомлення з інструкцією конкретного типу устаткування.

Щоб досягти цього, учні мають працювати з найбільшою самостійністю і пізнавальною активністю, але під керівництвом викладача. В процесі вивчення обладнання учні можуть набувати або удосконалювати політехнічні уміння з виконання графічних робіт, вимірювань, обчислень; планування своєї діяльності, організації робочого місця, з наукової організації праці і ін.

Для досягнення більшого ефекту від проведення лабораторно-практичних робіт необхідно чітко визначити засоби, які дозволяють сконцентрувати увагу учнів на тих об'єктах і діях, що характерні для закладів харчування.

Отже, сучасний освітній процес професійної освіти потребує педагогічних розробок щодо підвищення ефективності навчання та якості підготовки фахівців. При цьому учні мають не тільки зрозуміти, запам'ятати та відтворити отримані знання, а й уміти ними оперувати, застосовувати їх у практичній діяльності, розвивати тощо. При виборі тієї чи іншої системи навчання, перш за все, слід прагнути продуктивного результату.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ТА ЛІТЕРАТУРИ:

1. Гузик Н. П. Лекционно-семинарская система обучения / Н. П. Гузик. – К. : Рад. школа, 1987. – 85 с.
2. Педагогічна майстерність: хрестоматія: навч. посіб. / [упоряд. І. А. Зязюн, Н. Г. Базилевич, Т. Г. Дмитренко та ін.]; за ред. І. А. Зязюна. – К. : Вища шк., 2006. – 606 с.

Заявка учасника

ППП автора (авторів), вчена ступінь (при наявності) Дубова Наталія Вячеславівна
– кандидат педагогічних наук, доцент.

Назва статті Шляхи реалізації лекційно-практичної системи навчання.
у професійній підготовці фахівців харчових технологій.

Ваша секція Педагогіка

Місце навчання (роботи) (повна назва ВНЗ), посада Уманський державний педагогічний
університет імені Павла Тичини, викладач.

Сертифікат* (так/ні) так

Контактний телефон +380979655951

Ваш e-mail Nata_dubova@i.ua

Звідки ви дізналися про проведення конференції? На роботі повідомили.