



УДК 378.147.091.32:664(072)

**ACTIVATION OF EDUCATIONAL AND COGNITIVE ACTIVITY OF  
FUTURE SPECIALISTS IN THE FIELD OF FOOD TECHNOLOGY  
IN THE PROCESS OF LECTURE AND PRACTICAL TRAINING SYSTEM  
АКТИВІЗАЦІЯ НАВЧАЛЬНО-ПІЗНАВАЛЬНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ МАЙБУТНІХ  
ФАХІВЦІВ ГАЛУЗІ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
В ПРОЦЕСІ ЛЕКЦІЙНО-ПРАКТИЧНОЇ СИСТЕМИ НАВЧАННЯ**

**Dubova N.V. / Дубова Н.В.***Ph.D., Associate Professor / канд.пед.наук, доцент  
ORCID 0000-0001-6613-1044**Pavlo Tychyna Uman State Pedagogical University,  
Uman, Sadova, 2, 20300**Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини,  
Умань, Садова 2, 20300*

**Анотація.** Актуальною постає проблема активізації пізнавальної діяльності майбутніх фахівців у галузі харчових технологій, що спрямовується на удосконалення змісту, методів та засобів навчання, підвищення активності, творчості, самостійності здобувачів освіти та засвоєння знань, умінь та навичок дисциплін циклу професійної і практичної підготовки. В статті розкриваються особливості впровадження лекційно-практичної системи навчання в закладах професійної освіти, обґрунтовується доцільність їх використання під час вивчення професійно-орієнтованих дисциплін. Цей підхід дозволяє поєднати теоретичні знання з практичними навичками, що є важливим для побудови успішної кар'єри в галузі харчових технологій. Акцентовано увагу на принципах ефективної організації лекційних та практичних занять учнів. Метою статті є дослідження особливостей впровадження лекційно-практичної системи навчання в закладах професійної освіти з метою активізації навчально-пізнавальної діяльності майбутніх фахівців галузі харчових технологій. Результати дослідження активізації навчально-пізнавальної діяльності учнів в процесі впровадження лекційно-практичної системи навчання в закладах професійної освіти продемонстрували підвищення рівня набутих професійних компетентностей здобувачів освіти як під час практичної, так і теоретичної діяльності, підвищення інтересу учнів до навчання, позитивні зміни емоційного та мотиваційного аспектів, покращення якості підготовки до реальної професійної діяльності.

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

**Вступ.**

Професійна освіта, реформування якої останніми роками активно здійснюється в Україні, потребує вирішення важливих завдань: більш повної реалізації взаємозв'язку теорії і практики у навчанні; розвитку мислення та інтелектуальних здібностей; формування пізнавальних інтересів; вивчення мотивації навчальної діяльності та формування мотивів учіння; посилення ролі самонавчання, саморозвитку; цілеспрямованого формування таких якостей майбутніх фахівців, як організованість, самостійність, активність, комунікативність і здатність до співпраці, креативність. Дослідження цих проблем так чи інакше знаходяться у площині реалізації принципу підвищення активності здобувачів освіти як суб'єктів освітнього процесу. Тому необхідно дослідити підходи до визначення ефективних шляхів активізації навчально-пізнавальної діяльності майбутніх фахівців у галузі харчових технологій.



**Основний текст.** Навчально-пізнавальна діяльність учнів закладів професійної освіти забезпечує освоєння способів та досвіду професійного рішення практичних завдань, оволодіння професійним мисленням та творчістю, тобто вона є професійно спрямованою.

Активізація навчально-пізнавальної діяльності полягає у цілеспрямованій діяльності викладача з метою розробки і застосування такого змісту, форм, методів, прийомів і засобів навчання, які сприяють підвищенню пізнавального інтересу, активності, творчості, самостійності в одержанні знань, формуванні вмінь та навичок, використання їх на практиці [2].

Одним із ефективних методів, який дозволяє поліпшити якість підготовки майбутніх фахівців харчових технологій та активізувати навчально-пізнавальну діяльність учнів закладів професійної освіти, є впровадження сучасних систем та технологій навчання.

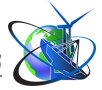
Процес формування навчально-пізнавальної активності учнів закладів професійної освіти буде більш ефективним за умови використання лекційно-практичної системи професійної підготовки, яка спонукає учнів до аналізу, абстрагування, логічної думки. Організація навчання з використанням лекційно-практичної системи допомагає сформувати в учнів не тільки фахові компетентності, а й створити умови для формування 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 у 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. Для успішної реалізації принципу організовується 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 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 методичні рекомендації з вивчення теми.

Для успішної реалізації даних принципів в освітньому 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.

У процесі читання лекцій 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 [3, 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.

Так, з дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» можна рекомендувати проведення лекцій: дискусія, диспут, лекція-інцидент, проблемні лекції, які спонукають учнів до аналізу фактів, пошуку істини, формулювання висновків. Проведення таких лекцій може бути ефективним, якщо розділити лекційний матеріал на логічні блоки, які охоплюють основні аспекти технології приготування їжі, такі як обробка сировини, консервування, упаковка, стандарти якості тощо. Під час лекції доцільно використання візуальних засобів: слайди, схеми, діаграми, відео та інші для наочного представлення матеріалу. Важливим під час лекції є взаємодія з аудиторією, тому для стимулювання активної участі здобувачів освіти необхідно ставити запитання, пропонувати обговорення проблемних питань, залучати до дискусії та інше. З цією метою важливо враховувати сучасні тенденції та інновації у сфері технології приготування їжі, нові методи та технології, що використовуються для поліпшення якості та безпеки харчових продуктів. Підбір того чи іншого виду лекції 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. При підготовці до семінарських занять ми рекомендуємо 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 ми пропонуємо формулювати 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 вміння критично оцінювати різні джерела знань; розвивається вміння 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 закладів професійної освіти. В процесі професійного навчання учні виконують практичні роботи лабораторного і навчально-виробничого характеру, тому важливим є забезпечення доступу до необхідного обладнання, інгредієнтів, рецептур, інструкцій та інших матеріалів, які необхідні для виконання практичних завдань. Викладач може почати з демонстрації процесу або техніки, яку учні будуть вивчати. Це допоможе їм отримати візуальне уявлення про те, як виглядає правильне виконання завдання. Учням слід надати можливість самостійно виконати завдання або вправу. Важливо забезпечити їх підтримкою та допомогою у разі потреби. Після завершення практичного завдання важливо провести обговорення результатів, порівняти їх з очікуваними, виправити помилки та пояснити нюанси.

Зокрема, під час виконання лабораторно-практичних робіт з курсу «Устаткування підприємств харчування» увага учнів зосереджена на вивчення будови машини, апаратів та призначенні їх основних частин, набуття навичок раціональної експлуатації устаткування та принципу їх дії. В процесі вивчення технологічного обладнання учні можуть набувати або удосконалювати політехнічні вміння з виконання графічних робіт, вимірювань, обчислень; планування своєї діяльності, організації робочого місця, з наукової організації праці та інше. Щоб досягти цього, учні мають працювати з найбільшою самостійністю і пізнавальною активністю, але під керівництвом викладача. 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.

**Висновки.** У педагогічній практиці використовуються різні шляхи активізації навчально-пізнавальної діяльності: різноманітність форм, методів, засобів навчання, свідомий вибір яких суттєво впливає на ефективність навчальної діяльності, стимулює активність і самостійність здобувачів освіти.

У процесі нашого дослідження нами було встановлено, що найбільшої активності учнів закладів професійної освіти можливо досягти під час впровадження лекційно-практичної системи навчання з використанням нових



підходів щодо методики проведення занять теоретичного і практичного характеру, а саме: розробка детального плану курсу, який включає як теоретичні лекції, так і практичні заняття; створення структурованого плану лекції та практичного або лабораторного заняття; використання різноманітних методів навчання; стимулювання активності учнів; забезпечення доступності матеріалу; зворотний зв'язок та вдосконалення; оцінка та звітність.

Загалом, важливо створити стимулююче освітнє середовище, яке сприяє активній участі здобувачів освіти та розвитку їхнього професійного інтересу у галузі харчових технологій.

#### Література.

1. Гузик М. П. Методологічні вимоги до побудови структури процесу навчання за комбінованою системою організації навчально-виховного процесу. *Відкритий урок. Хімія*. Київ: Плеяда, 2003. 88 с.
2. Мойсеюк Н. Є. Педагогіка: навч. посіб. Вид.3-тє допов. Київ: КДНК, 2001. 608 с.
3. Педагогічна майстерність: хрестоматія: навч. посіб. / упоряд. І. А. Зязюн, Н. Г. Базилевич, Т. Г. Дмитренко та ін.; за ред. І. А. Зязюна. Київ : Вища школа, 2006. 606 с.

#### References.

1. Huzyk, M. P. (2003). Metodolohichni vymohy do pobudovy struktury protsesu navchannia za kombinovanoiui systemoiu orhanizatsii navchalno-vykhovnoho protsesu. [Methodological requirements for building the structure of the learning process according to the combined system of organizing the educational process.]. *Open lesson. Chemistry*. Kyiv: Pleiada. 88. [In Ukrainian].
2. Moseiuk, N. Ye. (2001). Pedahohika: navchalnyi posibnyk [Pedagogy: education manual]. Kyiv: KDNK. Vol. 3. 608. [In Ukrainian].
3. Ziazun, I. A., Bazylevych, N. H., Dmytrenko, T. H. (2006). Pedahohichna maisternist: khrestomatiiia: navchalnyi posibnyk [Pedagogical skill: textbook: education manual]. Kyiv: Vyshcha shkola. 606. [In Ukrainian].

**Abstract.** *The problem of intensifying the cognitive activity of future specialists in the field of food technology, aimed at improving the content, methods and means of teaching, increasing the activity, creativity, independence of students and mastering the knowledge, skills and abilities of the disciplines of the cycle of professional and practical training, is becoming relevant. The article reveals the peculiarities of introducing a lecture-practical teaching system in vocational education institutions and substantiates the expediency of their use in the study of professionally oriented disciplines. This approach allows combining theoretical knowledge with practical skills, which is important for building a successful career in the field of food technology. Attention is focused on the principles of effective organization of lectures and practical classes for students. The purpose of the article is to study the peculiarities of introducing a lecture-practical training system in vocational education institutions in order to intensify the educational and cognitive activities of future food technology specialists. The results of the study of activation of students' learning and cognitive activity in the process of introducing a lecture-practical system of teaching in vocational education institutions have demonstrated an increase in the level of acquired professional competencies of students both in practical and theoretical activities, an increase in students' interest in learning, positive changes in emotional and motivational aspects, and an improvement in the quality of preparation for real professional activity.*

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