

# ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО СКЛАДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ З КУРСУ “КУЛІНАРІЯ”, ДЛЯ МАЙБУТНІХ УЧИТЕЛІВ ТРУДОВОГО НАВЧАННЯ ЯК ПРОФІЛЬНОГО НАВЧАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО СПРЯМУВАННЯ

---

УДК 37.035.3

**Володимир Чепок**, кандидат педагогічних наук,  
професор кафедри загальної інженерної підготовки,  
декан інженерно-технологічного факультету

**Світлана Карташова**, викладач кафедри трудового навчання  
Херсонського державного університету

## ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО СКЛАДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ З КУРСУ “КУЛІНАРІЯ”, ДЛЯ МАЙБУТНІХ УЧИТЕЛІВ ТРУДОВОГО НАВЧАННЯ ЯК ПРОФІЛЬНОГО НАВЧАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО СПРЯМУВАННЯ

У статті наведені основні вимоги до складання навчальної програми з курсу “Кулінарія” для майбутніх учителів трудового навчання як профільного навчання технологічного спрямування. Автор висвітлює законодавчі акти міністерства освіти і науки України та розробки вчених щодо укладання навчальних програм, як в загальноосвітніх навчальних закладах, так і в вищих навчальних закладах. Наведені конкретні методичні рекомендації щодо складання навчальної програми з курсу “Кулінарія” для майбутніх вчителів “Технології”, які будуть викладати профільне навчання технологічного спрямування.

**Ключові слова:** навчальна програма, державні стандарти, концепція, навчання, педагогічні технології, навчальні досягнення, знання та вміння, технологічний профіль, учитель технології

**Постановка проблеми.** У соціальному житті суспільства за останній час відбулися значні зміни, що вимагають перегляду системи освіти. Її переорієнтовують у бік демократизації та гуманізації освіти, яка спрямована на виховання, перш за все, особистості, функціонально грамотної і методологічно компетентної, яка володіє інформаційними технологіями, здатна адаптуватися до навколишнього середовища, до аналізу і самоаналізу, до свідомого вибору і до відповідальності за нього. У зв'язку з цим з'явилися різні типи навчальних закладів, внесені зміни до навчальних програм та навчальних планів. Метою зміни системи освіти є, перш за все, її орієнтація на учнів, на задоволення їх індивідуальних освітніх потреб, чому сприяє впровадження профільності навчання у ЗНЗ.

Питання впровадження профільного навчання врегульовано Законом України “Про загальну середню освіту”, постановами Кабінету Міністрів України від 16.11.2000 №1717 “Про перехід загальноосвітніх навчальних закладів на новий зміст, структуру і 12-річний термін навчання”, від 14.01.2004 №24 “Про затвердження Державного стандарту базової та повної загальної середньої освіти”, від 13.04.2007 № 620 “Про внесення змін до п.1 постанови Кабінету Міністрів України від 16 листопада 2000р. №1717”, Концепцією

загальної середньої освіти (12-річна школа), Концепцією профільного навчання [1; 2; 3; 4]. Документами передбачено здійснення у 2010 році переходу старшої школи загальноосвітніх навчальних закладів на профільне навчання.

На тепер триває розроблення програмно-методичного забезпечення профільного навчання: створені навчальні плани, які дають змогу комплектувати старші класи за напрямками диференціації: природничо-математичним, філологічним, суспільно-гуманітарним, художньо-естетичним, технологічним, спортивним. Упровадження профільної старшої школи вимагає систематичного перегляду навчальних планів і окремих програм з дисциплін.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Розкриттю різних аспектів фахової підготовки майбутніх вчителів трудового навчання у вищих педагогічних закладах присвячені дослідження багатьох науковців: В.І. Андріяшина, П.Р. Атугова, В.І. Гусєва, Й.М. Гушулея, М.Н. Деліка, А.І. Дьоміна, В.І. Качнева, М.С. Корця, Г.Є. Левченка, Д.О. Лазаренка, В.М. Мадзігона, В.К. Сидоренка, Р.П. Скульського, А.Є. Стахурського, В.В. Стешенка, Г.В. Терещука, Д.О. Тхоржевського, В.Б. Харламенка, М.О. Ховрича та інших, досліджено процес формування у студентів педвузів загально-технічних знань та вмінь у різних формах організації занять.

## ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО СКЛАДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ З КУРСУ “КУЛІНАРІЯ”, ДЛЯ МАЙБУТНІХ УЧИТЕЛІВ ТРУДОВОГО НАВЧАННЯ ЯК ПРОФІЛЬНОГО НАВЧАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО СПРЯМУВАННЯ

Проблемами профільної школи опікуються чимало дослідників. Серед них вітчизняні та зарубіжні науковці, зокрема, І. Арєф'єв, Н. Бібік, І. Бурцева, І. Гришина, Л. Липова, С. Максименко, М. Пайтуш та інші [5; 6; 7; та інші].

Методичні питання підготовки вчителя обслуговуючої праці розглядали у своїх дослідженнях Т.В. Кравченко, Н.В. Лісова, Г.М. Мамус, Т.А. Сиротенко.

Так, дисертаційне дослідження Т.В. Кравченко присвячено проблемі підготовки вчителя з основ кулінарії. Питання навчання студентів переробці та збереженню продукції сільського господарства розглянуті у дисертації Н.В. Лісової. Дослідження Г.М. Мамус спрямовано на удосконалення розвитку технічних здібностей студентів у процесі вивчення дисциплін “Конструювання швейних виробів” та “Моделювання одягу”. Науково обґрунтована та експериментально підтверджена система підготовки студентів до керівництва гуртковою роботою учнів з українського декоративно-прикладного мистецтва у роботі Т.А. Сиротенко.

**Метою статті** є висвітлення основних вимог до складання навчальної програми для майбутніх учителів трудового навчання курсу “Кулінарія”, як профільного навчання технологічного спрямування.

**Виклад основного матеріалу.** Але проблема підготовки вчителя трудового навчання до професійної діяльності в умовах профільного навчання в педагогічній площині розроблена недостатньо. Вона залишається актуальною як для педагогічної теорії, так і практики. Особливо важливим постає питання відбору змісту навчального матеріалу, який повинні засвоїти студенти.

Загальний перехід до профільного навчання не може бути швидкоплинним, тому що в силу об'єктивних причин він обумовлений цілим рядом труднощів.

Однією з найголовніших проблем впровадження профільної освіти є відсутність підготовлених кадрів. На необхідність підготовки кадрів, як одну з умов успішного втілення у старшу школу профільного навчання, вказано і в Концепції профільного навчання, де пропонується передбачити підготовку педагогічних кадрів з урахуванням потреб профільної школи та внести зміни у Державний стандарт вищої педагогічної освіти для спеціалістів і магістрів; планувати необхідну профілізацію студентів і магістерські програми з профільного навчання старшокласників, одержання вищої педагогічної освіти за кількома освітніми галузями, передбачені Держстандартом загальноосвітньої школи, для

забезпечення необхідного рівня професійної компетентності вчителів запровадити широкомасштабну систему перепідготовки: підвищення кваліфікації вчителів основної школи з орієнтацією на організацію до профільного навчання і його психолого-педагогічне забезпечення, учителів старшої школи, які викладатимуть профільні предмети і спеціальні курси [4].

Для реалізації даного завдання необхідно розробити моделі структури й змісту підготовки фахівців для профільної школи на основі сучасних підходів до організації педагогічної освіти, що повинне включати випереджальне пророблення моделі стандартів вищої освіти.

Як відомо, вибіркові навчальні дисципліни, якою є “Кулінарія”, встановлюються вищим навчальним закладом і вводяться для задоволення освітніх і кваліфікаційних потреб особи, ефективного використання можливостей і традицій конкретного навчального закладу, регіональних потреб тощо. Місце і значення навчальної дисципліни, її загальний зміст та вимоги до знань і вмінь визначаються навчальною програмою дисципліни. В свою чергу, навчальна програма вибіркової дисципліни розробляється вищим навчальним закладом.

Програми навчальних дисциплін визначають їх інформаційний обсяг, рівень сформованості вмінь та знань, перелік рекомендованих підручників, інших методичних та дидактичних матеріалів, критерії успішності навчання та засоби діагностики успішності навчання [8].

Відповідно до державних загальноосвітніх стандартів необхідно розробити і апробувати програми для базових, профільних і спеціальних курсів, тому дуже важливою умовою реалізації концепції профільного навчання є відповідне навчально-методичне забезпечення підготовки майбутніх фахівців до викладання профільного навчання в старшій школі.

Згідно порядку розроблення й запровадження навчальних програм для загальноосвітніх навчальних закладів зазначений у додатку до листа Міністерства освіти і науки України від 12.12. 2002 №1 /9 – 556 навчальна програма це державний документ, що визначає зміст, обсяг та вимоги до вивчення навчальних дисциплін, розвитку й виховання особистості відповідно до Державного стандарту загальної середньої освіти та навчальних планів.

Загально відомо, що навчальні програми на всіх ступенях освіти повинні:

*забезпечувати:*

- реалізацію загальних цілей і завдань навчання

## ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО СКЛАДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ З КУРСУ “КУЛІНАРІЯ”, ДЛЯ МАЙБУТНІХ УЧИТЕЛІВ ТРУДОВОГО НАВЧАННЯ ЯК ПРОФІЛЬНОГО НАВЧАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО СПРЯМУВАННЯ

й виховання, визначених Конституцією України, законодавчими актами в галузі освіти, а також передбачених Державним стандартом вищої освіти вищих навчальних закладів;

- безперервність, єдність та наступність між окремими ланками системи безперервної освіти;

- розвивальний характер і прикладну спрямованість навчання й виховання;

- зв'язок змісту навчання й виховання з потребами й інтересами особистості, з життям, із практикою розбудови державності України як незалежної й суверенної країни;

- формування всебічно розвиненої й фізично повноцінної особистості;

- рівневу й профільну диференціацію навчально-виховного процесу;

*передбачати:*

- систему науково обґрунтованих і перевірених досвідом понять, фактів, теорій, етичних відомостей на основі сучасних досягнень науки, техніки й культури, педагогіки та психології, вітчизняного й зарубіжного педагогічного досвіду, зміст та обсяг яких відповідає базовому навчальному плану загальноосвітнього навчального закладу і доступний для засвоєння учнями відповідного ступеня навчання;

- знайомство із сучасними технологіями та використанням новітніх педагогічних технологій, у тому числі інформаційно-комунікативних.

Структура й зміст навчальних програм.

Навчальні програми мають такі розділи:

I. Пояснювальна записка. II. Зміст навчального матеріалу й вимоги до рівнів навчальних досягнень. III. Додатки (за потребою).

У пояснювальній записці визначаються цілі й завдання вивчення навчального предмета, дається стисла характеристика її структури та окремих складових, перелік змістових ліній курсу, концентровано розкриваються особливості організації вивчення програмового матеріалу тощо.

Розділ програми “Зміст навчального матеріалу” формується на основі державного стандарту відповідної освітньої галузі. Він містить дидактично обґрунтовану систему компетентностей, відібраних з однієї або кількох галузей науки, техніки, мистецтва, виробничої діяльності людини, що має бути реалізована під час вивчення даної навчальної дисципліни.

Навчальний матеріал розподіляється за розділами й темами по курсах за роками навчання з деталізацією їхнього змісту та визначенням орієнтовної кількості годин на вивчення.

Організація навчального матеріалу може здійснюватись за такими принципами:

- лінійним, коли змістова лінія навчального матеріалу реалізується систематично й послідовно з поступовим ускладненням, по одній висхідній лінії, причому виклад його базується на основі уже вивченого і в тісному взаємозв'язку з ним;

- концентричним, який допускає повторне вивчення окремих розділів і тем змістової лінії як на одній, так і на різних ступенях навчання з розширенням змісту й поглибленням рівня його викладу;

- блочним, коли існує альтернатива й можливість заміни вивчення окремих розділів або тем іншими залежно від наявних умов і потреб студентів.

Кожний розділ навчального матеріалу має містити опис навчальних досягнень студентів у процесі його вивчення відповідно на початковому, середньому, достатньому та високому рівнях.

Зміст навчального матеріалу навчальних програм може мати додаткові рубрики, що конкретизують цілі і завдання даного предмета й відображають його специфіку, роль і місце в системі підготовки студентів, формування особистості.

Такими рубриками можуть бути списки художніх творів для вивчення напам'ять та самостійного читання, картографічних матеріалів, нормативно правових актів і документів, що вивчаються; **вимоги** щодо практичного оволодіння видами мовленнєвої діяльності, видів письмових робіт для розвитку зв'язного мовлення; переліки практичних і лабораторних робіт, демонстраційних дослідів; тематика екскурсій у природу та на виробництво, лабораторного практикуму, дослідницьких та весняно-літніх робіт, а також об'єкти праці тощо.

Програма має передбачати резерв навчального часу, який використовується на розсуд вчителя для реалізації змісту, що відображає його регіональні особливості, а також для вивчення окремих тем, повторення, узагальнення та систематизації знань на початку або в кінці семестру, навчального року, задоволення індивідуальних потреб учнів.

Додатки до навчальних програм можуть містити:

1. Критерії та норми оцінювання навчальних досягнень студентів.

2. Перелік основної та додаткової навчальної літератури, рекомендованої Міністерством освіти і науки України для використання при вивченні предмета.

3. Перелік навчально-наочних та інших посібників.

## ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО СКЛАДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ З КУРСУ “КУЛІНАРІЯ”, ДЛЯ МАЙБУТНІХ УЧИТЕЛІВ ТРУДОВОГО НАВЧАННЯ ЯК ПРОФІЛЬНОГО НАВЧАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО СПРЯМУВАННЯ

4. Перелік програмних педагогічних засобів комп'ютерної підтримки предмета.

5. Список рекомендованої вітчизняної методичної літератури для вчителя.

6. Список науково-популярної літератури для учнів.

Треба пам'ятати, що при розробці програм необхідно:

1. Проаналізувати зміст навчальної програми з профільного навчання для учнів загальноосвітніх навчальних закладів.

2. Визначити тему, зміст, цілі та функції запропонованого курсу.

3. Зміст програми поділити на блоки, розділи, теми і дати до них погодинну розбивку.

4. З'ясувати можливість матеріально-технічного і методичного забезпечення вивчення цього курсу, скласти список літератури для викладачів і студентів.

5. Зазначити основні види діяльності студентів, особливо для виконання експериментальної частини програм, практикумів, лабораторних дослідів.

6. Поміркувати, які освітні продукти мають бути створені студентами як результат опанування курсу (моделі, тези, серія дослідів тощо).

7. Визначити критерії оцінювання, в тому числі альтернативні, за якими буде оцінено успішність засвоєння курсу, та форму звітності за результатами засвоєння програм обраного курсу (проект, вибір тощо).

Експертиза програми курсу визначає її якість, показниками якої є наявність необхідних компонентів: пояснювальної записки, навчально-тематичного плану, вимог до знань, умінь та навичок учнів, переліку літератури, що має відповідати сучасним вимогам наукової галузі, методики навчання й виховання. Програма курсу має включати теоретичну і практичну підготовку, самостійну роботу, елементи науково-дослідницької творчої роботи. Основні критерії якості програми курсу:

- відповідність загальним принципам розвитку системи освіти, критеріям відбору змісту;

- реалізація завдань з підвищення якості вищої освіти;

- забезпечення поєднання фундаментальних і практичних знань, розвиток інтелектуальних і творчих здібностей студентів;

- розкриття значення набутих знань.

Програма курсу має бути актуальною, мати значущі зміст і структуру, враховувати сучасні досягнення науки.

Відповідно до Закону України “Про загальну середню освіту”, постанов Кабінету Міністрів

України від 16.11.2000 № 1717 “Про перехід загальноосвітніх навчальних закладів на новий зміст, структуру і 12-річний термін навчання”, від 14.01.2004 № 24 “Про затвердження Державного стандарту базової та повної загальної середньої освіти”, наказу Міністерства освіти і науки України від 13.01.2006 № 13 “Про проведення Всеукраїнського конкурсу навчальних програм з профільного навчання для учнів 10 – 12 класів загальноосвітніх навчальних закладів” та з метою модернізації змісту загальної середньої освіти з 1 грудня 2006 року по 1 лютого 2007 року проведено Всеукраїнський конкурс навчальних програм з профільного навчання для учнів 10 – 12 класів загальноосвітніх навчальних закладів.

На конкурс надійшло 130 рукописів з 27 предметів інваріантної складової навчального плану, 23 з них навчальні програми з технологій.

Конкурсні комісії визначили переможцями конкурсу рукописи навчальних програм з профільного навчання з профілю “Технології” для учнів 10 – 12 класів загальноосвітніх навчальних закладів:

Технології. Радіoeлектроніка. 10 – 12 класи. Технологічний напрям, технологічний профіль. Автор: Т.Е. Кобзарєва.

Технології. Кулінарія. 10 – 12 класи. Технологічний напрям, технологічний профіль. Автори: М.Т. Бердар, В.В. Вдовченко, Т.С. Мачаха.

Технології. Основи бджільництва. 10 – 12 класи. Технологічний напрям, технологічний профіль. Автор: В.Я. Дубчак.

Технології. Українська народна вишивка. 10 – 12 класи. Технологічний напрям, технологічний профіль. Автор: Л.І. Заровська.

Згідно наказу Міністерства освіти і науки України №194 від 05.03.2007 про підсумки проведення Всеукраїнського конкурсу навчальних програм з профільного навчання для учнів 10 – 12 класів загальноосвітніх навчальних закладів до 30 квітня 2007 року забезпечити доопрацювання рукописів навчальних програм, які за рішенням конкурсних комісій визначено переможцями, відповідно до зауважень і пропозицій членів конкурсних комісій та зовнішніх експертів, винести їх на розгляд науково-методичної Ради з питань освіти Міністерства освіти і науки України (відділення дошкільної та загальної середньої освіти) та розмістити на веб-сайті міністерства [9].

Отже, у зв'язку з введенням профільного навчання на старшому ступені школи більша частина навчальних програм, підручників, методичних та дидактичних розробок для вищих навчальних закладів підлягає оновленню чи повній переробці.

## ОСНОВНІ ВИМОГИ ДО СКЛАДАННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ПРОГРАМИ З КУРСУ “КУЛІНАРІЯ”, ДЛЯ МАЙБУТНІХ УЧИТЕЛІВ ТРУДОВОГО НАВЧАННЯ ЯК ПРОФІЛЬНОГО НАВЧАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО СПРЯМУВАННЯ

Сучасний стан вивчення дисциплін з курсу “Кулінарія” у вищих педагогічних закладах освіти України не враховує вимоги сьогодення: як правило, програма підготовки застаріла; зміст навчання визначається інтуїтивно, без наукового доведення; програма підготовки вчителя трудового навчання з профілю “Кулінарії” не є цілісною; зміст навчальних предметів складається відірвано один від одного, внаслідок чого спостерігається дублювання матеріалу або, навпаки, відсутність необхідної навчальної інформації; науково не визначено послідовність вивчення предметів, які вивчаються з 1-го по 5 курс (хоча відповідно до Державного стандарту вищої освіти передбачено вивчення певного профілю тільки на п’ятому курсі на базі освітньо-кваліфікаційного рівня “Бакалавр”).

Виходячи з вищезазначеного, програма курсу “Кулінарія” для інженерно-технологічних факультетів вищих навчальних закладів освіти повинна складатися з урахуванням вимог державного стандарту, а також навчальний матеріал програми повинен дотримуватись тісного взаємозв’язку з запропонованою шкільною програмою “Технології. Кулінарія. 10 – 12 класи. Технологічний напрям, технологічний профіль”. Автори: М.Т. Бердар, В.В. Вдовченко, Т.С. Мачача.

Профіль “Кулінарія” призначений до технологічного напрямку, отже освітня галузь “Технології” покликана забезпечити ознайомлення учнів з науковими основами і принципами сучасного виробництва, оволодіння уміннями і навичками в користуванні типовими знаряддями праці найбільш поширеними у різних сферах виробничої діяльності, від ручного до автоматизованого рівнів досконалості у процесі прилучення школярів до посиленої продуктивної трудової діяльності.

Таким чином, аналіз навчального процесу у вищих закладах освіти свідчить про те, що зміст професійно-педагогічної підготовки майбутніх учителів з дисциплін розділу “Кулінарія” потребує вдосконалення та вимагає вирішення таких завдань: 1) формування у студентів професійно важливих знань, вмінь та навичок; 2) підвищення науковості викладання навчального матеріалу; 3) розробка відповідного навчально-методичного забезпечення підготовки майбутніх фахівців до викладання профільного навчання в старшій школі.

**Висновки.** На основі зазначеного вище, всіх об’єктивних і суб’єктивних вимог, що пред’являються до складання навчальних програм, одною з основних цілей є обов’язкове

врахування змісту програм підготовки кваліфікованих робочих певних професій. Так, наприклад, при складанні програми курсу “Кулінарія” для студентів напряму підготовки “Технологічна освіта” є програма підготовки робочої професії кухар, рекомендованої МОН України.

Обов’язковою вимогою до успішної фахової підготовки вчителя до профільного навчання з кулінарії є включення в курс “Методика трудового навчання” матеріалу, що стосується особливостей фахової підготовки кухаря.

При складанні робочої програми курсу “Кулінарія” для майбутніх учителів технологій слід враховувати наявність матеріальної бази на факультеті, можливості міжпредметних зв’язків дисциплін навчального плану (психологія, педагогіка, економіка, хімія та ін.), що дають можливість запобігти дублюванню навчального програмного матеріалу.

Слід звернути увагу на процес поглиблення фахової підготовки студентів за рахунок спецкурсів та спецсемінарів, можливостей студентських наукових товариств, технологічних та педагогічних практик.

Враховуючи вище зазначені напрямки роботи зі студентами, розробивши відповідні програми щодо реалізації фахової підготовки до профільного навчання, можливо досягнути поставленої мети – готовності студентів технологічного спрямування до профільного навчання в школі.

1. *Про загальну середню освіту: Закон України від 13 трав. 1999 р. № 651–XIV // Відом. Верхов. Ради України. – 1999. – №28. – С. 547 – 562; Інформ. зб. М-ва освіти України. – 1999. – № 15. – С. 6 – 31; Почат.шк. – 1999. – № 8. – С. 1 – 11.*

2. *Державний стандарт базової і повної загальної середньої освіти: Затв. постановою Кабінету Міністрів України від 14 січ. 2004 р. № 24// Інформ. зб. М-ва освіти і науки України. – 2004. – № 1/2. – С. 5 – 60; Освіта України. – 2004. – 20 січ. (№ 5). – С. 1 – 13; Офіц. вісн. України. – 2004. – № 2, ч. 1. – Ст. 49; Упр. шк. – 2004. – № 4. – С. 2 – 31.*

3. *Концепція загальної середньої освіти (12-річна школа): Затв. постановою спільного засідання колегії М-ва освіти і науки й Президії АПН України від 22 листоп. 2001 р. № 12/5-2 // Інформ. зб. М-ва освіти і науки України. – 2002. – №2. – С. 2 – 22; Почат. шк. – 2002. – № 2. – С. 3 – 5; № 3. – С. 1 – 6.*

4. *Концепція профільного навчання в старшій школі // Управління освітою:*

## РЕАЛІЗАЦІЯ ПОЛІТЕХНІЧНОГО ПРИНЦИПУ В ПРОЦЕСІ НАВЧАННЯ КУРСУ “КРЕСЛЕННЯ” З ВИКОРИСТАННЯМ КОМП’ЮТЕРНИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Довідник управління. – Ч. 15 – 16. – 2005 р. – С. 33 – 46.

5. Арефьев И.П. Подготовка учителя к профильному обучению старшеклассников // И.П. Арефьев // Педагогика. – 2003. – №5. – С. 49 – 55.

6. Бурцева И., Ермаков Д. Внедрение профильного обучения: опыт и проблемы // Нар. образование. – 2006. – № 2. – С. 129 – 135.

7. Липова Л., Малишев В., Паламарчук Т. Профільне навчання: проблеми, перспективи,

досвід/ Людмила Липова, Віктор Малишев, Тетяна Паламарчук // Освіта і управління. – 2007. – № 1. – С. 49 – 56.

8. Закон України “Про вищу освіту” №2984-III, із змінами від 12 березня 2009 р. Стаття 14. Стандарти вищої освіти вищих навчальних закладів [www.osvita.org.ua/pravo/law\\_05/part\\_03.html](http://www.osvita.org.ua/pravo/law_05/part_03.html)

9. Наказ міністерства освіти і науки України № 194 від 05.03.2007 [www.mon.gov.ua/laws/MON\\_194\\_07.doc](http://www.mon.gov.ua/laws/MON_194_07.doc)

Стаття надійшла до редакції 25.09.2009

УДК 372.874

Маргарита Юсупова, кандидат педагогічних наук, доцент завідувач кафедри  
“Інженерна і комп’ютерна графіка”  
Одеського національного морського університету

## РЕАЛІЗАЦІЯ ПОЛІТЕХНІЧНОГО ПРИНЦИПУ В ПРОЦЕСІ НАВЧАННЯ КУРСУ “КРЕСЛЕННЯ” З ВИКОРИСТАННЯМ КОМП’ЮТЕРНИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Стаття присвячена обґрунтуванню політехнічного принципу в процесі вивчення курсу креслення з використанням комп’ютерних технологій.

**Ключові слова:** автоматизована система проектування, політехнічний принцип, міжпредметні зв’язки.

**П**остановка проблеми та аналіз останніх досліджень і публікацій. Сучасна освіта сьогодні потребує розробки і впровадження дидактично обґрунтованої технології навчання дисципліні “креслення” з використанням комп’ютерних технологій для реалізації політехнічного принципу, розроблених на основі AutoCAD, обґрунтування можливостей сучасних САПР для вирішення проблеми міжпредметних зв’язків у навчальному процесі.

Обстеження сучасних новітніх систем автоматизованого проектування на базі AutoCAD показав можливості їх використання в навчальному процесі спеціальних і профільних дисциплін. До них відносяться:

- AutoCAD Mechanical;
- Autodesk Inventor Professional 2009;
- AutoCAD Civil 3D;
- Revit Architecture 2009;
- AutoCAD Electrical 2009.

Для машинобудівних спеціальностей AutoCAD Mechanical 2009. Перевагою AutoCAD Mechanical у порівнянні з базовим AutoCAD є вища продуктивність, яка досягається завдяки

спрощенню повсякденних конструкторських операцій. Маючи в своєму складі бібліотеки стандартних деталей і функції автоматизації типових завдань, AutoCAD Mechanical прискорює роботу конструктора. Досвід, накопичений при вивченні курсу креслення AutoCAD, допоможе направити енергію студентів на творчий процес, не відволікаючись на утомливі рутинні процедури і економлячи тим самим робочий час. Бібліотека стандартних компонентів включає стандартні деталі кріплень, підшипників, втулки, шайби та інші деталі, а також стандартні елементи для проектування деталей обертання.

Використовуючи готові геометричні зразки, з’являється можливість проектувати швидше і якісно. В AutoCAD Mechanical є більше 11 тисяч готових елементів несучих конструкцій. В їх число входять швелери, таври, двотаври, куточки тощо. Спрощується створення різьбових з’єднань, проектування валів, кулачків та оформлення специфікацій. Усі перераховані можливості дозволяють якісно змінити курсові завдання, дипломні проекти, направляючи їх у русло дослідницьких робіт.

Autodesk Inventor Professional 2009 дозволяє