

Надія Левченко, *викладач*

*Національного педагогічного університету
ім. М. П. Драгоманова
м. Київ*

ЗАСВОЄННЯ ФАХОВИХ ПОНЯТЬ З КУЛІНАРІЇ МАЙБУТНІМИ УЧИТЕЛЯМИ ОБСЛУГОВУЮЧОЇ ПРАЦІ У ПРОЦЕСІ НАВЧАННЯ

У статті подано методичні рекомендації щодо засвоєння фахових понять з кулінарії майбутніми учителями обслуговуючої праці під час навчання у вищому навчальному закладі.

Постановка проблеми. Питання про засвоєння фахових понять є дуже важливим з точки зору завдань, які стоять перед вищою школою взагалі і перед педагогічними університетами зокрема, у зв'язку з підготовкою майбутнього вчителя у системі формування у нього наукових знань.

Опановуючи той чи інший предмет, студенти знайомляться з низкою понять, які становлять його понятійний апарат. Знання і вільне володіння ним свідчить про високу наукову культуру майбутнього спеціаліста, а, зрештою, і фахівця.

Процес засвоєння понять є складним, тому відбувається у декілька етапів: перший – етап асоціацій, тобто зв'язок поняття із предметами і явищами життєвої реальності; другий – знайомство із науково прийнятим визначенням цього поняття; третій – введення поняття у систему наукових понять; четвертий – закріплення поняття.

Спираючись на ці етапи процесу засвоєння понять, ми пропонуємо методичні рекомендації щодо засвоєння фахових понять з кулінарії майбутніми вчителями обслуговуючої праці у процесі навчання.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Загальні основи сприйняття і засвоєння понять були розроблені у працях психологів П.П. Блонського, Л.С. Виготського, Д.М. Узнадзе, М.Е. Вильова, М.І. Кругляк, М.М. Шардакова, С.Е. Хапатрян; дидактів М.М. Скапкіна, А.В. Усова, В.Ф. Паламарчук та інших.

Загальними проблемами підготовки вчителів трудового навчання займалися Р.Р. Галустов, П.І. Горлов, П.Я. Дзюба, М.В. Занятулов та ін.

Окрім проблеми підготовки вчителів трудового навчання за видами діяльності в школі розглядали дисертаційних дослідженнях В.В. Борисов, А.Г. Галицький, О.П. Гнеденко, П.В. Дмитренко, В.П. Зінченко, К.Х. Карбавоса, В.І. Коваленко,

М.С. Корець, О.В. Лихолат, С.І. Манашенков, А.М. Плуток, В.К. Сидоренко, Т.А. Сиротенко, Ф.Т. Скотинянський, Л.М. Хоменко та ін.

Проблеми формування професійних мовленнєвих умінь майбутніх учителів розглядалися у дослідженнях Ш.Амонашвілі, Н.Бабич, Н.Головань, Л.Зінченко, О.Горської, В.Пасинок та ін.

Але проблема засвоєння фахових понять з кулінарії на сьогоднішній день повністю не досліджена.

Метою і завданнями статті є:

- дати визначення терміна “фахове поняття”;
- проаналізувати програми з курсу “Кулінарія” у педагогічних університетах, звертаючи увагу на мету, яка поставлена перед кожним предметом;
- розробити методичні рекомендації щодо засвоєння фахових понять з кулінарії у процесі навчання.

Виклад основного матеріалу. З'ясовуючи суть словосполучення “фахове поняття”, розглянемо спочатку дефініцію “поняття”.

Поняття – це одна з форм мислення, результат узагальнення суттєвих ознак об'єкта дійсності [1, 566]. Прикметник “фаховий” означає приналежність до певного фаху.

Узагальнивши два визначення, отримаємо: “фахове поняття” – форма мислення, в якій відображаються загальні істотні властивості предметів і явищ певної галузі знань, (що є провідною для отримання відповідної кваліфікації), загальні взаємозв'язки між ними у вигляді цілісної сукупності ознак. Виходячи з мети нашого дослідження, галуззю знань виступає кулінарія як наука, а кваліфікацією – учитель обслуговуючої праці.

У мові поняття виражається словом, зазвичай, іменником у називному відмінку або словосполученням. Наприклад: “м'ясо”, “салат”, “заправний суп”, “первинна обробка”, “припускання” і т.д. Ознаки, які включаються в поняття, становлять його зміст.

ЗАСВОЄННЯ ФАХОВИХ ПОНЯТЬ З КУЛІНАРІЇ МАЙБУТНІМИ УЧИТЕЛЯМИ ОБСЛУГОВУЮЧОЇ ПРАЦІ У ПРОЦЕСІ НАВЧАННЯ

Звернемось до процесу засвоєння фахових понять з кулінарії майбутніми вчителями обслуговуючої праці у процесі навчання.

Курс “Кулінарії” у вищому навчальному закладі за навчальними планами запланований на другий та третій роки навчання. Він включає у себе ряд дисциплін, які студенти вивчають протягом двох зазначених років. Серед них виокремлюємо наступні: “Товарознавство харчових продуктів”, “Технологія приготування страв”, “Практикум з обробки харчових продуктів”, “Обладнання харчової промисловості”, “Основи фізіології харчування, санітарії та гігієни”. Перед кожним предметом у програмі поставлена мета, відповідні завдання, а також він передбачає засвоєння студентами відповідних знань і вмінь. На всіх курсах передбачені лекційні та лабораторно-практичні заняття, виняток складає “Практикум з обробки харчових продуктів”, бо він передбачає лише лабораторні роботи з обробки харчових продуктів та технологій приготування страв.

Курс “Товарознавство харчових продуктів” ставить за мету оволодіння студентами способами визначення закономірностей формування якості продуктів харчування на всіх етапах руху товарів, зокрема в процесі проєктування, виробництва, реалізації та споживання.

Основними завдання курсу є опанування студентами:

- науковою класифікацією харчових продуктів;
- способами дослідження закономірностей і шляхів оптимізації асортименту продуктів;
- методами випробування харчових продуктів та оцінки їх рівня якості;
- оптимальними заходами раціонального використання, зберігання і транспортування товарів;
- нормативними показниками якості.

Однак не вказано на опанування науковою термінологією даного курсу. Під час викладання курсу наводиться ряд товарознавчих понять. Вивчення теми: “Товарознавство молока і молочних товарів” насамперед передбачає засвоєння поняття, що “молоко” – це біологічна рідина, яка виробляється молочними залозами самок ссавців. За методикою В.Ф. Єфименка та В.К. Батуріна [2, 56] процес засвоєння понять проходить у чотири стадії. На першому етапі простих уявлень у студентів виникають асоціації даного поняття з певним видом продукту. Вони згадують, що молоко – це біла рідина, яку дає велика рогата худоба (корова). Для прискорення процесу виникнення асоціацій запитуємо аудиторію: “Що таке молоко?”. На другому етапі

асоціації змінює наукове визначення поняття, що подає викладач. Під час другого етапу поняття набуває наукового змісту, тобто асоціації відходять на другий план. Щодо третього етапу (органічне введення поняття, яке вивчається, у систему наукових понять даного курсу, розділу), для розуміння всієї теми необхідно в першу чергу знати визначення поняття “молоко” та його хімічний склад. Четвертий етап є найважливішим і найскладнішим, бо закріплення знань відбувається на лабораторно-практичних роботах. Специфіка лабораторно-практичних робіт з товарознавства полягає в оцінці якості продуктів за допомогою різних методів. Тому перш ніж звертатися до оцінки якості, необхідно повторити визначення поняття “молоко”. Пропонуємо для цього або письмове або усне опитування, можливе творче завдання, наприклад, розв’язати кросворд, у якому зазначені всі види молочної продукції і саме поняття “молоко”. Питаннями до кросворду можуть стати наукові визначення кожного виду продукту. Таким чином йде зворотний метод перевірки знань (дедуктивний), читаючи визначення розпізнати поняття. На нашу думку, цей шлях засвоєння наукових понять є не менш продуктивним.

Практика показує, що більшість студентів приходять на лабораторно-практичну роботу без знань лекційного матеріалу, тому повторення і закріплення основних моментів лекційного матеріалу, а також основних понять, є невід’ємною частиною лабораторних робіт. Крім того, на самостійне опрацювання студентам слід давати завдання виписати з енциклопедичних джерел визначення даного поняття. Це сприятиме кращому засвоєнню поняття, а також розгляду різних підходів до його визначення.

Метою курсу “Технологія приготування страв” є формування у студентів глибокого розуміння технологічних особливостей приготування окремих груп страв, стійких знань, спеціальних умінь та навичок обробки харчових продуктів, їх якісної оцінки, розуміння фізико-хімічних змін харчових продуктів під впливом певних технологічних факторів.

Опанувавши предмет, студенти повинні знати:

- товарознавчу та біохімічну характеристику кулінарної сировини;

- основні прийоми первинної обробки сировини;
- значення та способи теплової обробки продуктів;
- зміни, що відбуваються у продуктах під час кулінарної обробки;
- вимоги до якості готових страв та кулінарних

ЗАСВОЄННЯ ФАХОВИХ ПОНЯТЬ З КУЛІНАРІЇ МАЙБУТНІМИ УЧИТЕЛЯМИ ОБСЛУГОВУЮЧОЇ ПРАЦІ У ПРОЦЕСІ НАВЧАННЯ

виробів;

- класифікацію страв;
- технологію приготування страв;
- санітарно-гігієнічні вимоги під час обробки харчових продуктів;
- правила організації робочого місця.

Проаналізувавши розділ програми, присвячений цьому курсу, приходимо до висновку, що вивченню фахових понять у програмі окремого місця не відведено.

Особливість курсу полягає у тому, що він складається з трьох розділів, логічно і тематично пов'язаних між собою: “Первинна обробка сировини”, “Зміна білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та барвників у процесі кулінарної обробки продуктів”, “Технологія приготування страв”. Різницею між ними є групи понять, які вивчають у кожному з них.

Під час вивчення першого розділу зазначеного курсу, слід з'ясувати визначення понять “первинна обробка” та “сировина”. За методикою В.Ф. Єфименка та В.К. Батуріна [2, 56], на першому етапі відбувається виявлення буденних уявлень про дане поняття. Для цього ставимо запитання перед аудиторією: “Які, на вашу думку, складові процесу первинної обробки”. Первинна обробка – це процес, який включає в себе наступні операції: сортування, миття, машинна очистка (коли процес здійснюють на підприємстві громадського харчування; у домашніх умовах – ручна очистка), ручне доочищення та нарізка. Закріплення поняття проводять за допомогою схематичного зображення всіх стадій технологічного процесу первинної обробки сировини, показаного на рис.1.



Рис 1. Схема процесу первинної обробки сировини.

Поняття “сировина”, за наявністю предметів узагальнення в ньому, належить до загальних. Розкриваючи визначення даного поняття, необхідно наголосити на кожній складовій частині. Сировина – це продукти харчування (овочі, риба, м'ясо, фрукти, молочні продукти та ін.), що надходять на підприємство і призначені для обробки, виробництва напівфабрикатів і приготування кулінарної продукції.

Визначення поняття “сировина” є складним і громіздким за будовою. Щоб полегшити засвоєння студентам пропонують поділити його на логічно закінчені одиниці. Це можна зробити наступним чином: спочатку сказати, що сировина – це продукти харчування, що надходять на підприємство, а потім наголосити на їх призначенні: для обробки, виробництва напівфабрикатів і приготування кулінарної продукції.

Формуючи понятійний апарат окремих тем даного розділу, – а мова в ньому йтиме про окремі групи продуктів: овочі, фрукти, м'ясо, рибу, – перед викладачем поставлене завдання пов'язати їх з біологією, тобто провести міжпредметні зв'язки, вказуючи на приналежність тих чи інших груп продуктів до певного біологічного класу та виду. Наприклад, овочі поділяють на два класи – вегетативні та плодові (ті класи, що мають харчове призначення). У свою чергу кожен клас ділиться на роди, а останні – на види (рід – бульбоплоди, вид – картопля, топінамбур, батат). Для полегшення засвоєння цієї понятійної бази, найкраще використовувати плакати до кожного виду продукції або таблиці з елементами ілюстрацій.

Останньою темою розділу є “Теплова обробка продуктів та її прийоми”. Оскільки існують основні, комбіновані та допоміжні способи обробки харчових продуктів, пояснити в чому полягає різниця між ними. З основними способами обробки студенти ознайомилися ще в школі, але визначення понять ускладнюємо, тобто подаємо науково вивірені визначення понять “варіння” і “смаження”. З метою кращого засвоєння понять і чіткого розрізнення їх

пропонуємо схематично зобразити кожен процес обробки. Наприклад, процес варіння – у вигляді каструлі, а комбінований процес тушкування у вигляді – сковорідки і каструлі з малою кількістю рідини.

Другий розділ “Зміна білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та барвників у процесі кулінарної обробки продуктів” має на меті сприяти кращому розумінню студентами технологічних процесів,

ЗАСВОЄННЯ ФАХОВИХ ПОНЯТЬ З КУЛІНАРІЇ МАЙБУТНІМИ УЧИТЕЛЯМИ ОБСЛУГОВУЮЧОЇ ПРАЦІ У ПРОЦЕСІ НАВЧАННЯ

прогнозувати кінцевий результат, що виявляється показником якості продукції харчування.

Понятійний апарат цього розділу будується на хімічній термінології, яка є складною у запам'ятовуванні. Пропонуємо до складних хімічних понять добирати загальнозвживані аналоги і вживати їх паралельно. Наприклад, процес денатурації білків, замінюємо поняттям “зсідання”, інверсія – розщеплення.

Третій розділ “Технологія приготування страв” присвячений вивченню технологічних процесів приготування різних видів страв. З поняттями цього розділу студенти знайомилися на уроках кулінарії в школі. Але в школі вони засвоїли їх у спрощеному вигляді. У вищому навчальному закладі на лекційних і лабораторних заняттях визначення цих понять розширяться та ускладняться.

Перш ніж приступити до понятійного апарату розділу, слід з'ясувати визначення понять “технологія” та “страва”. Викладач створює проблемну ситуацію перед аудиторією, з запитаннями такого типу: “Охарактеризуйте поняття “технологія”?”; “Пригадайте, що таке страва і дайте визначення цього поняття?”. Вислухавши бажаних дати відповідь, викладач дає науково виврене визначення цих понять.

Технологія – це сукупність знань, відомостей про послідовність окремих виробничих операцій у процесі виробництва різних страв.

Страва – поєднання продуктів харчування, які доведені до кулінарної готовності, порційовані, оформлені і готові до споживання.

Засвоївши ключові поняття розділу, переходимо до засвоєння всіх інших понять. Звісно, засвоєння понять повинно відбуватися на кожному лекційному занятті, а закріплення цих знань – під час лабораторних робіт. Отже, розглядаючи теми даного розділу, будемо зустрічатися з різними видами понять: назви страв, назви продуктів, назви напівфабрикатів. Засвоєння їх потрібно проводити за певною системою, а не безсистемно. Наприклад, при вивченні теми “Технологія приготування перших страв” потрібно засвоїти такі поняття: всі види рідких страв (борщ, бульйон, заправні, прозорі та протерті супи), види спецій, які використовують для їх приготування (лавровий лист, чорний перець, кухонна сіль, запашний перець та інші).

Починаємо виклад матеріалу з пояснення поняття бульйону – як рідкої основи, що входить до всіх видів перших страв. Далі розкриваємо зміст поняття “заправні супи”, пояснюючи технологію їх приготування, називаючи види спецій, які додають у них, подаючи визначення

кожної з них; про прозорі супи та протерті розповідаємо аналогічно, єдине, не подаємо визначення понять спецій, що були вже розкриті.

На лабораторних заняттях з курсу “Технологія приготування страв” закріплюємо знання понять, особливо тих, які ілюстративно або схематично зобразити неможливо. Найбільше це стосується останнього розділу даного курсу. Порівнявши готові страви, можна досягнути визначення більшості понять, що стосуються їх безпосередньо. Крім того, на початку заняття слід проводити опитування теоретичного матеріалу теми, що виноситься на лабораторні заняття. Це дасть змогу побачити рівень підготовки студента, а також перевірити знання фахових понять та ще раз їх закріпити.

Вивчаючи решту дисциплін кулінарного циклу, продовжуємо звертати увагу майбутніх учителів трудового навчання на фахові поняття. Для полегшення засвоєння останніх використовуємо проблемні ситуації, запитання до аудиторії, ілюстративний матеріал.

Перевірку знань проводимо на початку лабораторно-практичних робіт, сприяючи закріпленню знань понять у студентів.

Висновки. Отже, спільною метою курсів: “Товарознавство харчових продуктів”, “Технологія приготування страв”, “Практикум з обробки харчових продуктів”, “Обладнання харчової промисловості”, “Основи фізіології харчування, санітарії та гігієни” є сформулювати у майбутніх учителів трудового навчання систему теоретичних і практичних знань з кулінарії, допомогти їм зорієнтуватися в сутності мистецтва приготування їжі, у тому, як правильно обробляти продукти, піддавати їх різним видам теплової обробки з найменшими втратами поживних речовин і вітамінів, визначати якість продуктів харчування, що продаються в магазинах, дотримуватися технології приготування страв, фізіології та гігієни харчування, класифікувати страви, а також засвоїти цілу низку основних понять, необхідних для розуміння вищезазначених пунктів.

Для успішного засвоєння основних понять з кулінарії необхідно:

- 1) організовувати процес опанування поняттями поетапно;
- 2) дотримуватися системності під час введення нових понять;
- 3) під час засвоєння понять використовувати методи і прийоми, які розвивають мислення студентів (створення проблемних ситуацій, розв'язання пізнавальних завдань);
- 4) добирати наочність та ілюстративний матеріал (таблиці, структурні схеми, схеми з

ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РИНКУ ЦІННИХ ПАПЕРІВ В УКРАЇНІ

ілюстративним матеріалом, плакати);

5) спонукати студентів застосовувати знання понять на практиці.

Дотримуючись такого ходу подій, ми зможемо змінити ситуацію, яка складається на сьогоднішній день у сучасній школі і вищих навчальних закладах, коли вчителі трудового навчання та викладачі кулінарії користуються загальнонавчальною побутовою термінологією, а не науковою.

1. Алексюк А.М. *Загальні методи навчання в школі.* – К.: Рад. Шк., 1973. – 264 с.

2. Верзилин Н.М. *Проблема розвитку понять*

в процессе обучения //Советская педагогика. – 1966. – №12. – С.53 – 63.

3. Сфименко В.Ф., Батулин В.К. *Методологические вопросы соотношения научного и обыденного в процессе формирования понятий //Советская педагогика.* – 1977. – №12. – С.53 – 59.

4. *Новий тлумачний словник української мови у 4т, Т.3/Укл. Яременко В.В., Сліпушко О.М.* – К.: “Аконіт”, 1999. – С. 566.

5. Талызина Н.Ф. *Формирование начальных понятий и развитие логического мышления учащихся //Начальная школа.* – 1978. – №1. – С.72 – 78.

Уляна Костишин

Львівський національний університет
ім. І. Франка

ПРОБЛЕМИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РИНКУ ЦІННИХ ПАПЕРІВ В УКРАЇНІ

У статті досліджуються напрямки розвитку фондового ринку в Україні, а також перспективи щодо інтеграції національного ринку цінних паперів у Європейський і світовий ринки.

Постановка проблеми. Розвиток фондового ринку України відбувається за кількома напрямками, які передбачають: формування цінних паперів з новими властивостями та реквізитами; розвиток вторинного ринку; удосконалення процедури та документального супроводу обігу цінних паперів; раціональний розподіл функцій між учасниками фондового ринку; забезпечення конкурентного середовища; створення оптимальної інфраструктури; упорядкування обліку та звітності на підставі репродукування стандартів світового фондового ринку; спрощення процесу оформлення документів на всіх стадіях емісії та обігу цінних паперів; упровадження електронних інформаційних систем; зниження ризику інвестицій у цінні папери; запобігання порушенням правил і норм; узгодження фондового законодавства з іншими (суміжними) державними актами.

Україна, як самостійна держава, існує уже чотирнадцять років. За цей період її економіка зазнала серйозних змін, зв'язаних зі зміною форм власності та формування ринкових відносин, що також вплинуло на виникнення та розвиток її фондового ринку.

Мета статті. Висвітлити суть та функції фондової політики; завдання Державної комісії з цінних паперів і фондового ринку; типи та види

цінних паперів; органи, що здійснюють державне регулювання фондового ринку в Україні; фактори, які впливають на розвиток нашого національного фондового ринку.

Виклад основного матеріалу. Роль, яку відіграє держава у регулюванні та розвитку фондового ринку, досить значна. Політика, яку веде держава стосовно фондового ринку, називається фондовою політикою – вплив у сфері випуску й обігу інвестиційних цінних паперів [10].

Фондова політика виконує такі функції:

- управління;
- участі;
- впливу;
- регулювання.

Саме регулювання забезпечує оптимальний рівень впливу держави на фондовий ринок. Регулювання ринку цінних паперів умовно можна поділити на два види: саморегулювання і державно-правове регулювання [9].

Саморегулювання буває індивідуальним і колективним. Індивідуальне саморегулювання передбачає дотримання встановлених правил поведінки кожним із учасників операцій на фондовому ринку. Колективне саморегулювання пов'язане з відпрацюванням правил і положень,