

Проектування уроку – наступний етап його розробки. Зауважимо, що тут це поняття використовується в більш вузькому сенсі, ніж вживається для всього процесу створення уроку. Цей етап полягає в розробці способів, за допомогою яких буде досягтися поставлена мета. Ними насамперед є компоненти педагогічного процесу – завдання, принципи, зміст, методи, форми навчальної діяльності. На цьому етапі створюється педагогічна структура, кожен компонент якої втілює модель як вихідний образ уроку.

Конструювання уроку – кінцевий етап проектування. Його призначення – створення технології навчання здобувачів освіти як процесу освоєння ними навчального матеріалу. Технологія уроку і є сама система взаємодії учасників освітнього процесу, спрямована на оволодіння ними навчальним матеріалом відповідно до поставленої мети. По суті, технологія уроку – та послідовність дій викладача й здобувачів освіти, завдяки якій досягається мета уроку.

Після того, як проєкт уроку записано, треба провести самоперевірку його якості: чи правильно зроблений вибір мети і завдань; чи точно розраховано час на виконання завдань, на відповіді здобувачів освіти; чи немає відволікаючих моментів в уроці; чи всі можливості використані; чи достатньо наочного, технічного забезпечення та роздаткового матеріалу; чи грамотно співвіднесені між собою мета, зміст і методи уроку.

Зауважимо, що чим точніше і повніше попередньо опрацьована технологія уроку, тим вільніше і впевненіше тримається вчитель на уроці, тим комфортніше себе почуває і застосовує більше творчості, ніж непідготований педагог.

Отже, зміст проектування уроків учителем технологій у закладі загальної середньої освіти полягає в поетапному конструюванні майбутніх кроків пізнавальної діяльності здобувачів освіти, адже тільки через спеціально організовану навчальну діяльність можна досягти основної мети навчання – формування творчої особистості всебічно розвиненого громадянина. Педагогічне проектування є збиральною діяльністю і одночасно діяльністю вибору з усього знання про урок того, що потрібно саме для цього моменту, для вивчення цієї теми і з цими здобувачами освіти.

Список використаних джерел

1. Балл Г. О. Парадигма діалогу і проблема прилучення до наукової культури. *Професійна освіта: педагогіка і психологія: Українсько-польський щорічник* / за ред. Л. Левовицького, І. Зязюна, І. Вільш, Н. Ничкало. Ченстохова–Київ, 1999. С. 335–347.

2. Енциклопедія освіти / Акад. пед. наук України; головний ред. В. Г. Кремень. Київ : Юрінком Інтер, 2008. 1040 с.

3. Назаренко Н. С. Проєктна діяльність як засіб формування професійної компетентності майбутніх перекладачів. URL: https://scienceandeducation.pdpu.edu.ua/doc/2011/8_2011/28.pdf.

4. Чистовська І. П. Проєктна діяльність як засіб формування педагогічної компетентності майбутніх інженерів-педагогів. *Вісник Національного технічного університету України «Київський політехнічний інститут»*. Філософія. Психологія. Педагогіка. 2007. № 3. С. 133–136.

Тетяна Газука,
канд. пед. наук, доцент,
доцент кафедри економіки і управління,
Національний університет «Чернігівський колегіум» імені Т. Г. Шевченка
(м. Чернігів, Україна)

ЗАСОБИ ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАТЬ МАЙБУТНІХ ПЕДАГОГІВ ПРОФЕСІЙНОГО НАВЧАННЯ З ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ДИСТАНЦІЙНОМУ НАВЧАННІ

Дистанційне навчання привнесло нові виклики і водночас нові можливості в підході до діагностування рівня знань майбутніх педагогів професійного навчання з харчових технологій. Проблема створення ефективних засобів діагностики знань вимагає:

– адаптувати методи перевірки до онлайн-формату, наприклад, використання відкритих питань для розуміння концепцій, завдання на аналіз сценаріїв для розв'язання проблем, практичні завдання з використанням віртуальних інструментів тощо;

- використання електронних тестів. На сьогодні існує великий вибір електронних платформ дозволяє створювати та проводити тести онлайн, що забезпечує автоматизацію процесу тестування та забезпечує швидке оцінювання результатів;
- оцінювання практичних навичок, тут можна використовувати відеозаписи, віртуальні лабораторії або онлайн-платформи для виконання практичних завдань;
- чіткі критерії оцінювання тобто заздалегідь розробити критерії оцінювання, щоб студенти розуміли очікування та можливості отримання оцінки;
- забезпечення академічної доброчесності особливо при виконанні електронних тестів та завдань;
- зворотний зв'язок. Після перевірки знань важливо надати студентам інформацію щодо їхніх результатів, а також можливості покращення своїх навичок та знань.

Дистанційне навчання вимагає від викладача творчого підходу до організації процесу перевірки знань, але водночас воно надає широкий спектр інструментів та можливостей для ефективного оцінювання студентів.

Критерії оцінювання знань майбутніх педагогів професійного навчання з харчових технологій можуть бути різними залежно від конкретного курсу, його цілей та завдань. Проте основні категорії критеріїв оцінювання зазвичай включають: теоретичні знання (розуміння основних понять і термінів, суть технологічних процесів у галузі харчових технологій), практичні навички (вміння застосовувати знання у практичних завданнях, таких як приготування страв, виробництво продуктів тощо), розуміння, аналіз та оцінювання технологічних процесів та методів виробництва харчових продуктів, комунікаційні навички (здатність чітко та зрозуміло спілкуватися про харчові технології, пояснюючи процеси та властивості продуктів), уміння працювати в команді (співпрацювати з колегами та керувати власними діями під час виробництва продуктів), креативність та інновації (розроблення нових рецептів та технологій приготування харчових продуктів, здатність працювати над удосконаленням процесів виробництва) [1].

Ці та інші критерії можна використовувати як основу для розробки завдань з оцінювання, тестів та практичних вправ для майбутніх педагогів професійного навчання з харчових технологій. Важливо, щоб оцінювальні методи відображали реальні вимоги та очікування від студентів у цій галузі та допомагали їм розвивати всі необхідні навички та знання для успішної кар'єри.

Однією з популярних освітніх електронних платформ є платформа Moodle, яка часто використовується в освітніх установах для організації навчального процесу, в тому числі і для діагностики знань студентів. Наведемо приклад, як можна використовувати в Moodle для діагностики знань.

Для тестування та опитування на платформі Moodle є вбудовані інструменти для створення тестів та опитувань різного типу. Тут можна створювати тести з різними форматами питань, такими як вибір з однієї або декількох відповідей, правильних / неправильних відповідей, коротких відповідей та інших. Такі тести дозволяють діагностувати рівень знань студентів у конкретній темі або предметі. Самоперевірка на Moodle дозволяє студентам самостійно перевіряти свої знання, виконуючи тести та завдання. Це може бути корисним для самостійного навчання та підготовки до заліків та іспитів.

Ще одна перевага використання такої платформи – це автоматизація оцінювання. Moodle автоматично оцінює тести та завдання, які ви створюєте, зберігає результати та формує звіти про успішність студентів. Це дозволяє ефективно відстежувати прогрес студентів та надавати їм зворотний зв'язок щодо їхньої успішності. Маючи досвід роботи на даній платформі зазначимо, що Moodle може працювати в режимі адаптивного навчання, де система може адаптувати тести та завдання до рівня знань та навичок кожного студента. Це дозволяє персоналізувати процес навчання та діагностики для кожного студента окремо. Також Moodle надає інструменти для аналізу статистики та аналітики щодо виконання тестів та завдань. Ви можете отримувати звіти про успішність групи студентів, аналізувати результати тестування та відстежувати прогрес кожного студента [2].

Загалом, використання платформи Moodle для діагностики знань студентів дозволяє педагогам ефективно визначати рівень завоєння матеріалу, надавати зворотний зв'язок студентам та підтримувати процес навчання на високому рівні.

Перевірка знань студентів з харчових технологій онлайн може бути ефективною за допомогою різних інструментів та методів, наприклад, надання студентам кейсів або завдань, де вони повинні застосувати свої знання до реальних ситуацій в галузі харчових технологій, допомагає перевірити їхню практичну компетентність. Використання віртуальних лабораторій дозволяє студентам вирішувати завдання та проблеми, які вони можуть зустріти в реальному житті на виробництві. Виконання студентами проєктів або підготовка презентації на теми з харчових технологій дозволяє перевірити їхні знання та уміння застосовувати їх на практиці. Оцінка практичних навичок також може здійснюватися через відео. Використання опитувань та онлайн-дискусій для перевірки розуміння концепцій, принципів та теорій харчових технологій. Ці та інші підходи можна комбінувати для створення різноманітних та цікавих способів перевірки знань студентів з харчових технологій у форматі онлайн-навчання.

Список використаних джерел

1. Стандарт вищої освіти України. Другий (магістерський) рівень, галузь знань 01 – Освіта / Педагогіка, спеціальність – 015 Професійна освіта (за спеціалізаціями). URL: https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/11/20/015_profesiyna_osvita_mahistr.pdf
2. Савонова О. Методичні вказівки для викладачів по роботі з системою дистанційного навчання НУЧК імені Т. Г. Шевченка (на базі платформи дистанційного навчання Moodle 3.17). Частина II. Чернігів, 2023. 28 с.

Людмила Гапон-Байда,
*аспірантка кафедри професійної освіти в сфері
технологій та дизайну Київського національного
університету технологій та дизайну
(м. Київ, Україна)*

Тетяна Деркач,
*д-р пед. наук, професор, декан
факультету хімічних та біофармацевтичних технологій
Київського національного університету технологій та дизайну
(м. Київ, Україна)*

АНАЛІЗ ЗМІСТУ ОСВІТНІХ ПРОГРАМ СПЕЦІАЛЬНОСТІ

023 ОБРАЗОТВОРЧЕ МИСТЕЦТВО, ДЕКОРАТИВНЕ МИСТЕЦТВО, РЕСТАВРАЦІЯ

Необхідність для майбутніх фахівців уже в найближчі роки працювати в умовах сталого розвитку суспільства формує певне середовище в соціальному, екологічному та економічному плані. Це визначає певні вимоги, які повинні бути враховані в підготовці фахівців. Для успішного функціонування на ринку праці необхідно забезпечити здобувачів освіти відповідними знаннями та навичками, причому важливим є дотримання їх певної комбінації та рівномірного розвитку.

Так, майбутні фахівці творчих спеціальностей мають одночасно володіти науковою, творчою та технологічною складовою професійної діяльності. Поєднання даних аспектів значною мірою відбувається під час проєктування продукту праці у процесі навчання [1; 3]. Кожна складова відповідає певному етапу проєктування та, у свою чергу, формує необхідні навички у студентів для майбутньої професії. Наприклад, наукова складова передбачає пошуково-дослідницьку роботу, аналіз, формування завдань. Творча складова пов'язана з креативним підходом до вирішення професійної проблеми. Технологічна складова полягає в реалізації задуму за допомогою технології створення певного продукту праці. Актуальним та необхідним є одночасний та рівномірний розвиток у майбутніх фахівців творчих спеціальностей усіх трьох складових.

Водночас постає проблема, яким чином визначити рівномірність розвитку трьох складових або оцінити наявність умов для одночасного та рівномірного їх розвитку. Припускаємо, що швидкість та рівномірність розвитку визначається наявністю, кількістю та мірою досягнення програмних результатів навчання (ПРН), які закладені в основу освітньо-професійної програми (ОПП).