

## ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ МАЙБУТНІМИ ВИКЛАДАЧАМИ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ У НАВЧАЛЬНОМУ ПРОЦЕСІ ЗАКЛАДУ ВИЩОЇ ОСВІТИ

*У статті розкрито особливості використання самостійної роботи майбутніми викладачами харчової галузі у навчальному процесі закладу вищої освіти. Проаналізовано, що для самостійної роботи студентів у харчовій галузі з точки зору їх взаємодії з викладачем в її організації має велике значення спосіб діяльності (метод) студентів, за допомогою якого розкривається зміст матеріалу. При цьому треба мати на увазі, що студент може здійснити діяльність тільки на основі раніше засвоєної інформації про методику її виконання. Доведено, що кожен з рівнів самостійного виконання студентами завдання вимагає нових способів організації самостійної пізнавальної діяльності у системі самостійної роботи. Формування розумових дій та понять відбувається по етапах засвоєння знань і формування умінь складають дві сторони одного і того ж процесу. Знання не існує поза діяльністю, якість їх засвоєння залежить від виду діяльності в навчанні.*

*Дослідженням встановлено, що найважливішим і необхідним компонентом самостійної роботи є завдання, що розробляється викладачем у відповідності з метою і завданнями самостійної роботи студентів, з урахуванням рівнів засвоєння знань і формування умінь. У завданні вказується послідовність дій без позначення операцій, характерних для кожного конкретного випадку, самостійна пізнавальна діяльність студентів має продуктивний характер. Якщо майбутні викладачі харчової галузі оволоділи розв'язком даного типу завдань, тоді можна вважати, що у них сформовані необхідні для майбутньої спеціальності знання, вміння і навички.*

**Ключові слова:** самостійність, фахова підготовка, харчова галузь, пізнавальна діяльність, заклади вищої освіти, результативність, творчість.

**Актуальність проблеми дослідження.** Модернізація вітчизняних підприємств переробної й харчової промисловості, впровадження новітніх технологій та входження України у світове співтовариство потребують кваліфікованих фахівців з вищою освітою. Сучасне суспільство ставить перед вищою школою завдання підготовки фахівця знаючого, мислячого, який вміє самостійно добувати і застосовувати знання на практиці. Розв'язання цього завдання здійснюється через пошук змісту, форм, методів і засобів навчання, які забезпечують більш широкі можливості розвитку, саморозвитку та самореалізації особистості. У зв'язку з цим особливою актуальністю набуває проблема оволодіння студентами методів самостійної роботи. Аналіз вимог ринку праці до студентів показав, що, крім професійних знань, умінь і навичок, на поверхню виходять особистісні риси фахівця: його професійна компетентність, мобільність, готовність до самовдосконалення, творче ставлення до роботи, висока професійна етика.

Оскільки оволодіння студентами методів самостійної пізнавальної діяльності зумовлено тим, що в період навчання у закладі вищої освіти закладаються основи професіоналізму, формуються вміння самостійної професійної діяльності. У цьому зв'язку особливо важливо, щоб студенти, опановуючи знаннями і способами їх отримання, усвідомлювали, що самостійна робота покликана завершувати завдання всіх інших видів навчальної роботи, тому, що ніякі знання, які не стали об'єктом власної діяльності, не можуть вважатися справжнім надбанням особистості.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Проблему використання самостійної роботи досліджували А. Алексюк, В. Галузинський, М. Гамезо, А. Кузьмінський, Н. Ничкало, В. Ординський, Л. Подоляк, А. Семенов, Т. Туркот, А. Хугорський, В. Чайка.

Проблеми розвитку харчової галузі висвітлено в працях вітчизняних та зарубіжних науковців О. Алімова, О. Амоши, В. Антонова, О. Вдовенко, Б. Данилишина, Л. Дейнеко, Т. Кравченко, П. Купчак, В. Москаленко, П. Осипова, Л. Пашнюк, М. Сичевського, В. Титаренко.

**Мета статті** - розкрити особливості використання самостійної роботи майбутніми викладачами харчової галузі у навчальному процесі закладу вищої освіти.

**Виклад матеріалу.** У сучасній дидактиці вищої школи широке визнання отримала концепція особистісно-діяльнісного підходу, який полягає в тому, що основне завдання викладача закладу вищої освіти зводиться не до трансляції готових знань, а до організації активної самостійної роботи студентів у

процесі харчової галузі. Необхідною умовою творчої взаємодії викладача та студента у системі самостійної роботи виступає сформованість майбутніх викладачів харчової галузі вміло організувати свою діяльність.

У педагогічній літературі [3] виділяють три якісно різних рівня розвитку здатності студента до самоорганізації, які слід враховувати при організації самостійної роботи. Перший рівень - операційний - виражається у здатності студента до виконання тих чи інших операцій самостійної роботи. При цьому самоорганізація діяльності в цілому ще не сформована і немає високої особистісної відповідальності за результат.

Другий рівень - функціональний — припускає самоорганізацію окремих видів самостійної роботи студентів. Але ця самоорганізація здійснюється за наявності безпосередніх, зовнішніх стимулів і мотивів: очікувань й вимог викладача.

Третій рівень - особистісний - виражається у здатності самоорганізації діяльності на основі прийняття та реалізації власних рішень, а також сформованої відповідальності й моральної готовності до виконання самостійної роботи у харчовій галузі.

Однак для отримання одних умінь організувати навчальну діяльність недостатньо. Необхідно творча взаємодія студента і викладача, яка досягається шляхами, а саме [5]: використання стимулюючих, регулюючих, напрямних і організуючих прийомів втручання викладача в самостійну роботу студентів; організація форм кооперації студентів у системі самостійної роботи з харчової галузі, які не тільки контролюють один одного, але і надають мотивуючий вплив на самостійну роботу; впровадження елементів змагальності, взаємодопомоги в систему самостійної роботи студентів; формування у майбутніх викладачів харчової галузі мотивів та уявлень щодо успішної роботи «для себе» залежить від успішної роботи «для інших», якби подвоює їх активність при виконанні самостійної роботи, і процес засвоєння стає особистісним, піднімаючись на рефлексивний рівень саморегуляції; сформованості психологічної та педагогічної готовності майбутнього викладача харчової галузі до взаємного спілкування із колегами; створення системи спілкування, яка орієнтована на викладача з високим рівнем свідомості та самооцінки.

А.І. Кузьмінський [6] називає чотири умови, необхідних для успішного здійснення акту взаємодії харчового напрямку: правильне планування змісту самостійної роботи; відбір засобів, що дозволяють розкрити цей зміст; швидке та правильне орієнтування викладача в мінливій обстановці при проведенні самостійної роботи; застосування механізму зворотного зв'язку, що забезпечує повну взаємодію основних елементів системи «викладач - студент».

Аналіз самостійної роботи студентів у харчовій галузі з точки зору їх взаємодії з викладачем показує, що в її організації велике значення має спосіб діяльності (метод) студентів, за допомогою якого розкривається зміст матеріалу, закладеного в самостійну роботу. При цьому треба мати на увазі, що студент може здійснити діяльність тільки на основі раніше засвоєної інформації про методику її виконання. Саме за способом використання засвоєної інформації розрізняють два види діяльності: репродуктивну і продуктивну [4].

При репродуктивній діяльності необхідні правила дій тільки відтворюються в різних поєднаннях - від буквальної копії й переказу до деякого вільного відтворення та застосування в типових ситуаціях, однозначно заданих навчанням, причому до вихідних відомостей, засвоєних з навчальної дисципліни, студент не додає ніякої нової інформації [8].

Обидва види діяльності генетично пов'язані між собою і обов'язково присутні в процесі засвоєння навчального матеріалу. Тому в ході організації самостійної роботи майбутніх викладачів харчової галузі велику увагу необхідно приділяти різним способам пізнавальної діяльності, а також розвитку пізнавальної самостійності. Поняття «самостійна пізнавальна діяльність» розглядається тут як процес відображення і перетворення об'єктивної дійсності, а «самостійна робота» - як засіб організації процесу пізнання студента.

Прийнято виділяти три рівні пізнавальної самостійності майбутніх викладачів харчової галузі [1; 5]: репродуктивний, варіативний і творчий. Кожен з них характеризується певним рівнем самостійного виконання студентами завдання, проблеми тощо. Все це вимагає нових способів організації самостійної пізнавальної діяльності у системі самостійної роботи. Формування розумових дій та понять відбувається по етапах засвоєння знань і формування умінь складають дві сторони одного і того ж процесу.

Виділяють чотири рівня поетапного засвоєння знань і формування умінь: пізнання, відтворення, застосування, творчий.

I рівень - пізнання - характеризується низьким рівнем засвоєння знань і способів діяльності, так як студенти на цьому етапі ще не володіють різними способами дій, але, виходячи з колишнього досвіду, можуть дізнатися (не впізнати) об'єкт вивчення.

II рівень - відтворення - характеризується також порівняно низьким рівнем засвоєння знань і способів діяльності. Однак на цьому рівні майбутні викладачі харчової галузі можуть застосувати раніше засвоєні дії за зразком і в типовій ситуації. Найчастіше тут використовуються такі розумові операції, як аналіз, синтез і конкретизація.

III рівень - застосування - відрізняється досить високим рівнем засвоєння знань, поєднаних з високим рівнем способів діяльності, яка спрямована на застосування вже знайомих дій, але в нетиповій ситуації. На цьому рівні засвоєння використовуються такі розумові операції, як порівняння, узагальнення, абстрагування, тобто діяльність майбутніх викладачів харчової галузі набуває пошуковий характер.

IV рівень - творчість - характеризується високим ступенем оволодіння студентами різними способами діяльності та високим рівнем засвоєння знань. На цьому рівні більшою мірою застосовуються розумові операції, пов'язані з широким узагальненням, систематизацією, абстрагуванням і встановленням нових зв'язків між досліджуваними об'єктами і явищами. Діяльність майбутніх викладачів харчової галузі здійснюється нестандартними способами дій та нестандартних умовах.

Названі чотири рівня в системі самостійної роботи є тими етапами сходження студентів від репродуктивного типу діяльності, властивої перших двох рівнів, до продуктивних дій, де настільки високий рівень їх навчальної діяльності. У цьому випадку можна говорити про високий ступінь пізнавальної самостійності студентів.

Для реального визначення рівня сформованості пізнавальної самостійності студентів можуть служити наступні критерії.

Критерії варіативного рівня пізнавальної самостійності майбутніх викладачів харчової галузі:

1. У процесі набуття знань студент вільно оперує деякими способами самостійної пізнавальної діяльності в дещо змінених умовах.

2. Має більшу стійкість пізнавальних мотивів та пізнавального інтересу, прагнення до самостійного пошуку відповіді на питання, що цікавлять і ставить їх перед викладачем.

3. Студент активний, при виниклих ускладненнях за допомогою звертається не відразу, спочатку намагається вирішити проблему самостійно.

4. Із запропонованих вибирає завдання варіативного характеру і вміє їх правильно виконувати.

5. Має середній рівень сформованості прийомів розумових дій, навчальної роботи, практичних умінь.

Критерії творчого рівня пізнавальної самостійності майбутніх викладачів харчової галузі:

1. Студент здобуває знання та вміння шляхом самостійного дослідження запропонованої або виявленої їм самим проблеми.

2. Пізнавальні мотиви і пізнавальний інтерес стійкі.

3. Студент активний, самостійно шукає способи розв'язання проблеми, пояснює причини явищ, встановлює взаємозв'язки.

4. Віддає перевагу творчим самостійним роботам, які виконує з високим ступенем самостійності.

5. Рівень сформованості прийомів розумових дій, навчальної роботи, практичних умінь - вищий.

Як зазначає А. В. Хугорский [9], конкретні цілі навчання при вивченні різних дисциплін можуть бути різними. Однак у всіх випадках вони повинні бути доведені до рівня типових завдань, тобто до вказівки тих реальних ситуацій, в яких більшості студентів необхідно навчитися використовувати знання. Намічені цілі самостійної роботи визначають обсяг і структуру змісту навчального матеріалу, що виноситься на самостійне опрацювання, а також необхідне методичне забезпечення.

Найважливішим і необхідним компонентом самостійної роботи є завдання, що розробляється викладачем у відповідності з метою і завданнями самостійної роботи студентів, з урахуванням рівнів засвоєння знань і формування умінь. У першому типі завдання повинні містити відому для студентів інформацію про досліджувані об'єкти, процеси чи явища, а також інформацію про алгоритмічні дії, виконання яких призводить до впізнання раніше вивченого матеріалу. Даний тип завдань найчастіше застосовується тоді, коли необхідно з'ясувати рівень знань майбутніх викладачів харчової галузі на початку досліджуваного курсу, з метою вирівнювання їх знань і умінь.

Другий тип завдань включає інформацію, що передбачає такі розумові операції як аналіз і синтез, їх застосування дозволяє студентам не тільки точно відтворити раніше вивчене, але і частково реконструювати його, перетворити. У зв'язку з цим у завданнях повинні бути зазначені добре відомі ситуації та способи її вирішення. Такі завдання викладач може використовувати для слабо встигаючих студентів, щоб навчити їх спочатку простих дій із засвоєння знань та формування умінь й тільки потім давати завдання більш складного типу.

V третьому типі завдань має бути закладено зміст, який вимагає таких розумових операцій, як порівняння, узагальнення, абстрагування тощо. Вони припускають застосування знань у традиційних ситуаціях, але вирішуються новими способами діяльності. У завданні вказується послідовність дій без позначення операцій, характерних для кожного конкретного випадку, самостійна пізнавальна діяльність студентів має продуктивний характер. Якщо майбутні викладачі харчової галузі оволоділи розв'язком даного типу завдань, тоді можна вважати, що у них сформовані необхідні для майбутньої спеціальності знання, вміння і навички. Тому такі завдання на рівні «застосування» використовуються і як критерії оцінки готовності студентів до самостійної роботи.

Четвертий тип завдань передбачає використання знань різного рівня узагальненості, що вказують напрямком діяльності, але не позначають її способи. Вони повинні містити навчальний матеріал, що

вимагає нестандартних дій в нестандартних умовах і тим самим створюють нову орієнтовну основу діяльності. Тут проявляється творча діяльність студентів. Однак вони можуть виконати такі завдання, якщо у них достатній багаж знань і способів діяльності з даної проблеми. У разі їх виконання у майбутніх викладачів харчової галузі формуються дослідницькі вміння, необхідні сьогодні будь-якому фахівцеві.

При розробці будь-якого типу завдань для самостійної роботи студентів слід враховувати: логіку і структуру навчального матеріалу; практичне призначення завдання, яке належить розв'язувати майбутньому фахівцю; характер пізнавальної діяльності, спрямованої на виконання тих чи інших самостійних завдань; поступове наростання складності й проблемності.

При цьому слід враховувати такі умови [2; 5]:

1) оскільки самостійна робота майбутніх викладачів харчової галузі покликана сприяти якісному засвоєнню ними знань, умінь і навичок, то завдання повинні складатися таким чином, щоб розвивати здатність до логічних міркувань та оволодіння творчим мисленням;

2) у зв'язку з тим, що рівень самостійності студентів при виконанні пізнавальних і практичних завдань різний, труднощі завдання повинні наростати поступово;

3) більша самостійність і активність майбутніх викладачів харчової галузі в процесі виконання завдань досягається тоді, коли вони включають в себе не тільки відтворення якихось знань, умінь і навичок, а й свідоме їх застосування для всякого роду реконструкцій і перетворень, для вирішення частково-пошукових і дослідницьких завдань;

4) розвитку самостійності й творчості сприяє наявність у завданнях елементів мотивації, тому тут дуже корисні проблемні завдання, робота над якими психологічно готує студентів до розв'язання професійних питань.

Часто самостійні роботи виконуються групами студентів, тому при розробці завдань важливо враховувати закономірності групової пізнавальної діяльності: вироблення загального принципу розв'язання завдань на невеликій їх кількості; необхідність доводити іншим правильність розв'язку підвищує контроль за його реалізацією.

Однак з точки зору досягнення особистого успіху студент частіше розглядає самостійну роботу як працю індивідуальну, сприяє інтелектуальному розвитку його особистості. Методично правильно організована самостійна робота призводить, як до формування нових знань і умінь студентів, так і до розвитку їх пізнавальної самостійності, щодо харчової галузі.

Виходячи з рівнів пізнавальної самостійності студентів, деякі дослідники виділяють реконструктивні, комбіновані й творчі самостійні роботи [1:7].

Завдання для самостійної роботи реконструктивного типу вказують, що самостійна пізнавальна діяльність майбутніх викладачів харчової галузі перебуває на низькому рівні, тому що в основному здійснюється шляхом «вилучення» з пам'яті засвоєної інформації. Розумові ж операції, якщо й виробляються, то елементарні. Тому рівень знань і умінь студентів невисокий. Однак у своїй практичній діяльності викладачі, які працюють як на молодших, так і на старших курсах, не повинні від них відмовлятися, оскільки реконструктивні самостійні роботи створюють базу для формування пізнавальної самостійності студентів на більш високому рівні, з одного боку, а з іншого, - сприяють формуванню загальнонавчальних умінь, які необхідні для навчання у закладі вищої освіти. Тому на перших заняттях необхідні чіткі й докладні вказівки, як виконувати той чи інший тип завдання, в якій послідовності здійснювати практичні дії, як оформити результат роботи тощо.

Для виконання самостійних робіт подібного роду необхідна продуктивна пізнавальна діяльність, бо завдання, спонукають студентів не тільки до дій, пов'язаних з пам'яттю, а й таким розумовим операціям, як узагальнення, порівняння, абстрагування тощо. У підсумку раніше набуті знання поглиблюються, формуються нові, кількість умінь збільшується.

Творчі самостійні роботи характеризуються високим ступенем пізнавальної самостійності майбутніх викладачів харчової галузі, яка розглядається нами як готовність і потреба розв'язувати без сторонньої допомоги нові пізнавальні завдання, створювати самим більш-менш нові способи їх розв'язання. Тому в завдання для самостійної роботи цього типу слід включати матеріал, який спрямований на вирішення питань і завдань, що не випливають безпосередньо з вивченого. Це зближує навчальні завдання з практичними, які вимагають самостійного пошуку [1; 4].

У професійній підготовці майбутніх викладачів харчової галузі необхідно поєднувати всі три типи самостійних робіт - реконструктивні, комбіновані й творчі. Оскільки їх розумне поєднання, як показує практика, сприяє формуванню особливо міцних і глибоких знань, з одного боку, а з іншого, допомагає формувати як загальнонавчальні так і професійні вміння.

На кожному занятті, залежно від змісту навчального матеріалу, пізнавальна самостійність студентів може перебувати на різних рівнях, тому типи самостійних робіт можуть бути різними. Тому це не можна не враховувати викладачеві при організації самостійної роботи студентів. Але який би тип не був вибраний, всі вони мають спільну структуру їх проведення.

Висновок. Таким чином, використання самостійної роботи дозволяє викладачеві не тільки більш продуктивно розв'язувати питання змісту і методів її проведення, а й організації діяльності студентів як

репродуктивного, так і продуктивного рівнів. Будь-який вид занять, що створює умови для зародження самостійної думки, пізнавальної активності майбутніх викладачів харчової галузі, пов'язаний із самостійною роботою. Тому її характеризують, як сукупність самостійних діяльностей в умовах аудиторії або поза її межами, в контакт з викладачем чи за його відсутності. Однак часто самостійну роботу студентів трактують як навчальну діяльність, здійснювану за межами аудиторії в час, вільний від обов'язкових навчальних занять, без участі викладача.

#### Використані джерела

1. Армаш Т. С. Пізнавальні процеси в навчально-професійній діяльності студента. *Вісник психології і педагогіки*. URL: <http://www.psyh.kiev.ua/> (Дата звернення 20.06.2018)
2. Баланин В. Професіоналізм майстра виробничого навчання. *Проф.-тех. освіта*. 2008. №1. С. 25-27.
3. Вітвицька С. С. Основи педагогіки вищої школи: Підручник за модульно-рейтинговою системою навчання для студентів магістратури. Київ, 2006. 384 с.
4. Доцяк В. С. Українська кухня: Для учнів професійно-технічних навчальних закладів освіти. 3-тє вид. Київ, 2012. 560 с.
5. Жигір В. І., Чернега О. А. Професійна педагогіка: Навчальний посібник / За ред. М. В. Вачевського. Київ, 2012. 336 с.
6. Кузьмінський А. І. Педагогіка вищої школи : навч. посіб. Київ, 2005. 486 с.
7. Психологія і педагогіка. Проведення індивідуального заняття з методом аналізу конкретних навчальних ситуацій (case study): Навчально-методичний посібник. Львів, 2012. 145 с.
8. Степанова-Быкова А. С. Методика профессионального обучения: курс лекций. Красноярск, 2009. 299 с.
9. Хуторской А. В. Практикум по дидактике и современным методикам обучения. Питер, 2004. 354 с.

Rebenok V.

#### FEATURES OF INDEPENDENT WORK USE OF FUTURE FOOD INDUSTRY TEACHERS IN THE EDUCATIONAL PROCESS OF HIGHER EDUCATION

*In the article the peculiarities of independent work use of future food industry teachers in the educational process of the institution of higher education are revealed. It was also analyzed that the method of students activity is very important for the independent work of students in the food industry from the point of view of their interaction with the teacher in its organization as it helps to reveal the contents of the material. It should be considered that the student can perform activities only on the basis of previously acquired information about the methodology for its implementation.*

*It is proved that each of the levels of independent performance by students requires new ways of organizing independent cognitive activity in the system of independent work. The formation of mental actions and concepts takes place through the stages of acquiring knowledge and the formation of skills and they are two sides of the same process. Knowledge does not exist outside of activity, the quality of their learning depends on the type of activity in the training.*

*The research establishes that the most important and necessary component of independent work is the task developed by the teacher in accordance with the purpose and tasks of the students independent work as well as the levels of knowledge and skills. The task indicates the sequence of actions without identifying operations that are specific to each particular case. Independent cognitive activity of students has a productive character. If future food industry teachers have mastered the solution of this type of task, then you can assume that they have formed the knowledge, skills and abilities necessary for the future specialty. However, from the point of view of achieving personal success, the student often considers independent work as an individual task, which contributes to the intellectual development of his personality. Methodically organized self-directed work lead to the formation of the students new knowledge and skills and to the development of their cognitive autonomy in the food industry. It is specified that creative independent work is characterized by a high degree of cognitive autonomy of future food industry teachers which is considered as readiness and the need to solve new cognitive tasks without the help of others, to create new ways of their solution.*

**Key words:** *autonomy, professional training, food industry, cognitive activity, institutions of higher education, performance, creativity.*

Стаття надійшла до редакції 20.06.2018р.