

ВІННИЦЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ МИХАЙЛА КОЦЮБИНСЬКОГО

СТАХМИЧ Тамара Миколаївна

УДК 377.1 : 641.5

**ІНТЕГРОВАНІЙ ПІДХІД ДО ПІДГОТОВКИ КВАЛІФІКОВАНИХ
РОБІТНИКІВ КУЛІНАРНОГО ПРОФІЛЮ В ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНИХ
НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ**

13.00.04 – теорія і методика професійної освіти

**Автореферат
дисертації на здобуття наукового ступеня
кандидата педагогічних наук**



Вінниця – 2011

Дисертацією є рукопис.

Робота виконана у Вінницькому державному педагогічному університеті імені Михайла Коцюбинського, Міністерство освіти і науки України, м. Вінниця.

Науковий керівник: доктор педагогічних наук, професор, член-кор. НАПН України
Гуревич Роман Семенович,
Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського, Інститут математики, фізики і технологічної освіти, директор, м. Вінниця.

Офіційні опоненти: доктор педагогічних наук, старший науковий співробітник,
Козловська Ірина Михайлівна,
Львівський науково-практичний центр професійно-технічної освіти АПН України, провідний науковий співробітник відділу професійно-практичної підготовки, м. Львів

кандидат педагогічних наук, доцент,

Пальчук Марина Іванівна,

Кримський республіканський професійно-технічний навчальний заклад «Сімферопольське вище професійне училище ресторанного сервісу та туризму», директор, м. Сімферополь

Захист відбудеться «18» січня 2011 р. о 14 год. на засіданні спеціалізованої вченої ради Д 05.053.01 у Вінницькому державному педагогічному університеті імені Михайла Коцюбинського за адресою: 21100, м. Вінниця, вул. Острозького, 32, зала засідань вченої ради.

З дисертацією можна ознайомитися в бібліотеці Вінницького державного педагогічного університету імені Михайла Коцюбинського (21100, м. Вінниця, вул. Острозького, 32).

Автореферат розісланий «16» грудня 2010 р.

**Учений секретар
спеціалізованої вченої ради**



А. М. Коломієць

Загальна характеристика роботи

Актуальність і доцільність дослідження. Одним із завдань, що нині є головними для професійно-технічних навчальних закладів (ПТНЗ) є підготовка високопрофесійного кваліфікованого робітника, який володіє ґрунтовними знаннями й уміннями, здатний до постійного фахового розвитку. В зв'язку з цим система професійної освіти має бути модернізованою в такий спосіб, щоб створити умови для розвитку навчально-виховного процесу на основі гнучкості, оновлення продуктивності праці, формування необхідних професійних умінь та навичок з урахуванням змін на ринку праці.

Суперечності в соціальних процесах, що відбуваються нині в усіх сферах суспільно-економічного життя України, приводять до потреби забезпечення відповідних соціально-педагогічних умов для реформування освіти, переосмислення концептуальних підходів до організації професійної підготовки в закладах освіти різних рівнів і типів акредитації. Наукове осмислення і практичне розв'язання цих завдань пов'язане з інтеграцією фундаментальної освіти і професійного навчання, їх взаємодією і наступністю. Дієвим способом усунення дублювання матеріалу навчальних предметів, роз'єднаності знань, а також невинновданого перевантаження учнів є впровадження у навчально-виховний процес інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих робітників у ПТНЗ, зокрема кулінарного профілю, а саме застосування інтегрованих форм і методів навчання, інтеграції змісту знань учнів.

Нині проведено значну кількість досліджень різних аспектів інтеграції в навчально-виховному процесі: сутність інтеграції досліджували Е. С. Барбіна, В. С. Безрукова, М. М. Борулава, С. У. Гончаренко, Р. С. Гуревич, І. М. Козловська, Д. І. Коломієць, Т. Д. Якимович, форми і види інтеграції, шляхи її реалізації – В. Р. Ільченко, С. Ф. Клепко, Л. В. Сліпчишин та інші. В сучасних умовах особливої актуальності набуває здійснення спеціальних досліджень, передусім із проблеми формування системи знань із предметів професійно-теоретичної підготовки, виробничого навчання в залежності від рівня кваліфікації, а також системи знань з інтегрованих професій. Загальнонаукове та теоретичне значення для нашого дослідження мають праці, в яких висвітлено проблеми реформування професійно-технічної освіти в Україні, зокрема, праці науковців: Т. М. Десятова, М. Ю. Кадемії, В. Г. Кременя, Л. Б. Лук'янової, І. М. Носаченко, Н. Г. Ничкало, М. І. Пальчук, В. О. Радкевич, Я. М. Собко, Л. С. Шевченко, О. І. Щербак та інших.

Як показав аналіз навчальних планів і програм підготовки фахівців кулінарного профілю, відбір інформації в межах того чи іншого професійно-теоретичного предмету (технологія приготування їжі з основами товарознавства, устаткування підприємств харчування, гігієна та санітарія виробництва, організація виробництва та обслуговування), вибір тематики лабораторних робіт, практичних завдань тощо, не завжди відповідає повному професійному напряму та системі професійних умінь, якими має володіти сучасний конкурентоспроможний робітник.

Аналіз наукової літератури засвідчив, що проблеми інтеграції змісту навчання у ПТНЗ кулінарного профілю є недостатньо дослідженими. Тому, розробляючи засади інтегрованого підходу до змісту професійної підготовки, ми враховували

необхідність адаптації змісту навчання до інтересів та потреб особистості з урахуванням її індивідуальних особливостей, мотивів, ціннісних орієнтацій. Це завдання виходить за межі змісту навчання, а його розв'язання можливе лише безпосередньо під час навчально-виховного процесу.

Теоретичне обґрунтування інтеграції знань окремих курсів і тем, єдиний підхід до навчального матеріалу є проблемою професійної педагогіки, оскільки суперечності між: вимогами до працівників харчової промисловості, торгівлі, громадського харчування та реальним рівнем професійної підготовки випускників ПТНЗ кулінарного профілю; інтегративним характером сучасної освіти і відсутністю відповідної їй системи застосування інтегрованих методик навчання; потребою використання в професійній діяльності фахівців кулінарного профілю знань із професійно-теоретичних предметів і сформованістю в учнів навичок застосування інноваційних методів для розв'язання професійних завдань, постійно загострюються. За цих умов зростає необхідність дослідження проблеми інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих робітників. Ураховуючи актуальність проблеми, недостатність її теоретичного і практичного опрацювання, доцільним є формування інтеграційної системи змісту підготовки кваліфікованих робітників у ПТНЗ кулінарного профілю. Це і визначило вибір теми нашого дослідження *«Інтегрований підхід до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в професійно-технічних навчальних закладах»*.

Зв'язок роботи з науковими програмами, планами і темами. Дослідження враховує вимоги Законів України «Про освіту», «Про професійно-технічну освіту», Концепції професійно-технічної (професійної) освіти, відповідних постанов Кабінету Міністрів України, нормативних актів Міністерства освіти і науки України та планів і програм Національної академії педагогічних наук України, що регламентують діяльність ПТНЗ. Дослідження проводилось за планом науково-дослідної роботи Вінницького державного педагогічного університету імені Михайла Коцюбинського за темою «Науково-теоретичні основи створення державних стандартів змісту освіти для професійно-технічних закладів освіти» (РК №0397U002871).

Тему дисертації затверджено вченою радою Вінницького державного педагогічного університету імені Михайла Коцюбинського (26.02.2003 р., пр. №8); її узгоджено в Міжвідомчій раді з координації наукових досліджень у галузі педагогіки та психології в Україні (28.04.2004 р., пр. №4).

Мета дослідження: визначити, теоретично обґрунтувати та експериментально перевірити педагогічні умови інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в ПТНЗ.

У процесі дослідження ми виходили з *гіпотези* – ефективність і якість підготовки кваліфікованих робітників у ПТНЗ кулінарного профілю суттєво підвищуються за таких педагогічних умов:

- впровадження інтегрованих форм і методів навчання у підготовку кваліфікованих робітників кулінарного профілю;
- викладання предметів професійно-теоретичної підготовки із застосуванням інноваційних методів інтеграції знань учнів про харчові продукти і технологію

приготування страв;

– використання технологій дистанційного та модульного навчання в процесі професійної підготовки фахівців кулінарного профілю.

Для реалізації мети та перевірки гіпотези визначено такі **завдання дослідження**:

1. Проаналізувати філософську, психологічну, педагогічну та методичну літературу з проблеми дослідження з метою з'ясування ступеня її реалізації в педагогічній теорії та практиці.

2. Визначити та теоретично обґрунтувати педагогічні умови реалізації інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в ПТНЗ, розробити модель інтеграції знань учнів ПТНЗ цієї галузі.

3. Теоретично обґрунтувати, створити й експериментально перевірити методику застосування інтегрованого підходу в підготовці майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю, визначити критерії, показники і рівні засвоєння професійних знань.

4. Підготувати методичні посібники, рекомендації з проблеми дослідження для працівників ПТНЗ, слухачів інститутів післядипломної освіти педагогічних працівників, студентів вищих педагогічних навчальних закладів, навчальні посібники та підручники для учнів ПТНЗ.

Об'єкт дослідження – підготовка кваліфікованих робітників кулінарного профілю в ПТНЗ.

Предмет дослідження – педагогічні умови підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в ПТНЗ на основі інтегрованого підходу.

Методологічною основою дослідження виступають філософські положення теорії пізнання, особистісно орієнтований, компетентнісний, діяльнісний, діалогічний, акмеологічний і системний підходи у навчанні; основні положення дидактики про різні способи структурування навчального матеріалу; головні положення системно-структурного підходу до організації навчального процесу в ПТНЗ.

Теоретична основа дослідження ґрунтується на концептуальних положеннях теорії пізнання, професійного навчання та розвитку особистості (С. Я. Батишев, М. М. Берулава, С. У. Гончаренко, І. А. Зязюн, В. Г. Кремень, Н. Г. Ничкало, Ф. Шльосек); принципів єдності виховання і навчання (Й. Ф. Герbart, Я. А. Коменський, Й. Г. Песталоцці, К. Д. Ушинський); взаємозв'язку загальної освіти і професійного навчання (П. Р. Атутов, Б. С. Гершунський, Р. С. Гуревич, М. Ю. Кадемія, Н. М. Розенберг, В. М. Мадзігон, М. І. Махмутов); розробка та впровадження інтегрованих методик у підготовку фахівців (М. П. Доманич, В. С. Доцяк, В. Р. Ільченко, І. М. Козловська, С. Ф. Клепко, Т. В. Кравченко, М. І. Пальчук, Л. В. Сліпчишин, Я. М. Собко), модульного (В. М. Баришніков, С. Я. Батишев, В. С. Плохій, П. А. Юцявичене) та дистанційного навчання (Г. О. Козлакова, В. М. Кухаренко, С. О. Сисоєва, П. В. Стефаненко та ін.).

Для вирішення поставлених завдань на всіх етапах дослідження застосовувався комплекс методів дослідження. *Теоретичні методи дослідження*: вивчення й аналіз філософської, психологічної, педагогічної літератури; аналіз

джерел з історії української культури, народознавства, літератури етнографічного спрямування; вивчення й узагальнення передового педагогічного досвіду з досліджуваної проблеми; моделювання професійної діяльності, прогнозування можливих форм її реалізації; виявлення стану вивчення проблеми – для відображення властивостей і зв'язків об'єкта, що досліджується, визначення ролі й місця застосування інтегрованих методик у ПТНЗ кулінарного профілю, обґрунтування концептуальних положень формування професійних знань кваліфікованих робітників кулінарного профілю та створення програми дослідно-експериментальної роботи. *Емпіричні методи дослідження*: педагогічний експеримент, що включав спостереження, бесіди, тестування, анкетування, експертну оцінку навчально-програмних матеріалів; якісний і кількісний аналіз результатів на основі *математичної статистики*, що застосовувались з метою перевірки педагогічних умов, виявлення ефективності формування професійних знань майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю в умовах інтегрованого підходу. Співвідношення методів емпіричного та теоретичного дослідження визначалось змістом кожного етапу проведеної роботи.

Експериментальна база дослідження. Дослідно-експериментальна робота проводилася на базі Державного професійно-технічного навчального закладу «Вінницьке міжрегіональне вище професійне училище», Житомирського професійного ліцею харчових технологій, Державного професійно-технічного навчального закладу «Житомирський професійний технологічний ліцей», Хмельницького професійного торгово-кулінарного ліцею, Київського професійно-педагогічного коледжу імені Антона Макаренка. Дослідження проводилося поетапно – з 2002 по 2010 рік. У дослідженні взяли участь 386 учнів, 67 викладачів і майстрів виробничого навчання.

На **аналітико-пошуковому етапі** (2002-2004 рр.) основна увага спрямовувалася на обґрунтування методологічних основ дослідження, визначення його мети, завдань, опрацювання гіпотези, об'єкта та предмета дисертаційної роботи. Вивчалася філософська, психологічна, педагогічна, методична та спеціальна література з теми дослідження. Розроблено програму та методику дослідження, конкретизовано його вихідні положення, зміст та форми інтегрування знань майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю.

На **констатувальному етапі** (2005-2006 рр.) опрацьовано питання добору відповідних методичних засобів; на основі аналізу соціально-економічних і професійних вимог сучасного виробництва визначено фактичний рівень сформованості професійних умінь майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю; теоретично обґрунтовано педагогічні умови реалізації інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в ПТНЗ; проведено констатувальний етап експерименту.

На **формувавальному етапі** (2007-2008 рр.) проведено дослідно-експериментальну перевірку гіпотези, концептуальних положень, апробацію розробленої методики підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в умовах інтегрованого підходу, проводився формувальний етап експерименту. Здійснювалася експериментальна перевірка запропонованої методики інтегрування

знань учнів ПТНЗ, а також визначався вплив інтегрованого підходу підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю на якість знань учнів.

На **узагальнювальному етапі** (2009-2010 рр.) систематизовано й опрацьовано експериментальні дані методами математичної статистики, підсумовано добуті результати, сформульовано основні висновки й рекомендації, визначено перспективи подальших досліджень, впроваджено результати дослідження в навчально-виховний процес ПТНЗ кулінарного профілю, видано посібники, методичні рекомендації та здійснене літературне оформлення результатів дисертаційного дослідження в кандидатську дисертацію.

Наукова новизна і теоретичне значення одержаних результатів полягають у тому, що: *вперше* теоретично обґрунтовано й експериментально перевірено педагогічні умови реалізації інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в ПТНЗ (впровадження інтегрованих форм і методів навчання у підготовку кваліфікованих робітників кулінарного профілю, викладання предметів професійно-теоретичної підготовки із застосуванням інноваційних методів інтеграції знань учнів про харчові продукти і технологію приготування страв, використання технологій дистанційного та модульного навчання в процесі професійної підготовки фахівців кулінарного профілю); визначено критерії та показники оцінювання ефективності підготовки фахівців кулінарного профілю, рівні засвоєння професійних знань; *уточнено* сутність, зміст і структуру організації навчально-виховного процесу на основі інтегрованого підходу; *подальшого розвитку* набули методи і форми підготовки учнів ПТНЗ кулінарного профілю щодо оволодіння майбутньою професією; способи педагогічного оцінювання рівня знань і вмінь учнів, критерії добору засобів професійного навчання за умов інтегрованого підходу.

Практичне значення дослідження полягає в тому, що створено і впроваджено в навчальний процес: інноваційну методику формування професійних знань майбутніх кваліфікованих робітників на основі інтегрованого підходу; інноваційні методи інтеграції знань учнів про харчові продукти і технологію приготування страв; електронний навчально-методичний комплекс з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», розроблений на основі модульної технології для дистанційного навчання; підручник, методичні рекомендації, термінологічний словник-довідник, збірник задач й дидактичні матеріали для педагогічних працівників ПТНЗ, студентів ВНЗ, які можуть використовуватися у процесі впровадження інтегрованих методик у викладання професійно-теоретичних предметів, для підвищення ефективності й якості освіти у ПТНЗ та підготовки висококваліфікованих робітників кулінарного профілю.

Основні положення дисертаційного дослідження **впроваджено** в навчальний процес підготовки майбутніх кваліфікованих робітників системи професійно-технічної освіти Державного професійно-технічного навчального закладу «Вінницьке міжрегіональне вище професійне училище» (довідка №68 від 11.05.2010 р.), Ужгородського вищого професійного училища торгівлі та технологій харчування (довідка №30 від 24.02.2010 р.), Хмельницького професійного торгово-кулінарного ліцею (довідка №74 від 26.02.2010 р.), Житомирського професійного ліцею харчових технологій

(довідка №104 від 10.03.2010 р.), Державного професійно-технічного навчального закладу «Житомирський професійний технологічний ліцей» (довідка №338/1 від 29.03.2010 р.), Державного професійно-технічного навчального закладу «Чернігівський центр професійно-технічної освіти» (довідка №56 від 26.03.2010 р.), Рівненського обласного інституту післядипломної педагогічної освіти (довідка № 382 від 30.03.2010 р.), Київського професійно-педагогічного коледжу імені Антона Макаренка (довідка №84/125 від 06.04.2010 р.).

Особистий внесок в опублікованому спільно з О. М. Пахалюк підручнику полягає в тому, що дисертанту належать методика представлення навчального матеріалу, зміст розділів 1-14, 20, 21, аналіз технології приготування їжі за новітніми методиками в мережі підприємств харчування різних форм власності.

Апробація результатів дослідження. Основні теоретичні, методичні й практичні результати й загальні висновки наукових пошуків доповідалися і обговорювалися на 5 міжнародних науково-практичних конференціях «Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми» (Вінниця, 2002, 2004, 2010), «Теоретичні та методичні засади розвитку професійно-педагогічної освіти у контексті європейської інтеграції» (Київ, 2005), «Сучасні тенденції розвитку технологічної та професійної освіти в Україні у контексті європейської інтеграції» (Умань, 2010); всеукраїнській науково-практичній конференції «Дидактичні умови загальноосвітньої підготовки учнів професійно-технічних навчальних закладів» (Львів, 2010); всеукраїнських семінарах «Обговорення державних стандартів за професіями «Кухар», «Продавець продовольчих товарів» (Київ, 2006), «Інноваційні, педагогічні, комунікаційні технології в ресторанному і готельному бізнесі і їх впровадження в навчальний процес» (Київ, 2007).

Результати дослідження апробувалися шляхом виступів на засіданнях 3 семінарів-практикумів «Якість та безпека харчових продуктів. Нове в законодавчій та нормативно-правовій базі України» (Київ, 2008), «Генетично-модифіковані організми. Сучасні проблеми та шляхи їх вирішення» (Київ, 2009), «Актуальні питання якості та безпечності харчових продуктів» (Київ, 2010); засіданні круглого столу Комітету Верховної Ради України з питань соціальної політики та праці на тему «Законопроект про національну систему кваліфікації» (Київ, 2009); на наукових конференціях Інституту педагогіки і психології професійної освіти АПН України (2003-2007 рр.), Інституту математики, фізики і технологічної освіти Вінницького державного педагогічного університету імені Михайла Коцюбинського (2002-2010 рр.).

Публікації. Основні результати дослідження висвітлено в 16 публікаціях (з них 15 одноосібних), 10 – у провідних наукових фахових виданнях з переліку ВАК України.

Структура дисертації. Робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків до розділів, загальних висновків, додатків на 49 сторінках, списку використаних джерел (який містить 216 найменувань, з яких 6 – іноземними мовами). Загальний обсяг роботи становить 251 сторінку, з яких основного тексту – 176 сторінок, 10 таблиць на 6 сторінках та 11 рисунків на 6 сторінках.

ОСНОВНИЙ ЗМІСТ ДИСЕРТАЦІЇ

У вступі обґрунтовано вибір теми, її актуальність і доцільність; визначено мету, сформульовано гіпотезу та головні завдання, об'єкт і предмет, методологічну й теоретичну основи, методи дослідження, розкрито його наукову новизну, представлено відомості про апробацію та впровадження результатів роботи.

У першому розділі – **«Історичні передумови та теоретичні основи інтеграції знань учнів професійно-технічних училищ кулінарного профілю»** – проведено аналіз досліджуваної проблеми у філософській, психологічній і педагогічній літературі; вивчено теоретичні основи інтеграції знань учнів у навчально-виховному процесі ПТНЗ; побудовано модель інтеграції знань учнів ПТНЗ кулінарного профілю.

З метою з'ясування доцільності та можливості інтегрованого підходу до підготовки робітників кулінарного профілю проведено аналіз філософських, історико-методологічних і загальнопедагогічних аспектів дидактичної інтеграції та близьких до інтеграції понять, який показав об'єктивність та доцільність інтегративних тенденцій у науці впродовж усього її розвитку. Ефективність процесів інтеграції була розглянута В. С. Безруковою, Р. С. Гуревичем, В. Р. Ільченко, знайшла відображення у роботах М. М. Дудіної, І. А. Халіулліна (інтегративний урок); І. М. Козловської (теоретичні та методичні основи інтеграції знань); О. М. Кузнецової (педагогічні ділові ігри як засіб інтеграції); Ю. А. Кустова (інтегративна функція принципу наступності); А. Х. Лійметса (інтеграція цілей); Ю. С. Тюнникова (взаємозв'язок загальної і професійної освіти); М. А. Чошанова (цілісна технологія формування інтегративних способів діяльності) та ін.

Проаналізовано означення терміну «інтеграція» та виділено атрибутивні ознаки інтеграції: процес взаємопроникнення, ущільнення, уніфікації, об'єднання, встановлення цілісності, узгодження зв'язків. Установлено, що, незважаючи на суттєве значення інтеграції як чинника розвитку педагогічної науки, понятійно-термінологічний апарат розроблено ще недостатньо, його основу складають системоутворюючі поняття: зв'язок, взаємозв'язок, взаємодія тощо. Практично всі дидактичні поняття та процеси тісно пов'язані з інтеграцією. Аналіз методичної літератури показав, що обмеження суто предметним підходом чи використання необґрунтованого поєднання різнопредметних знань значно ускладнює формування цілісної системи професійних знань майбутніх робітників кулінарного профілю; більш ефективним є не введення нових навчальних предметів, а оновлення змісту традиційних за рахунок інтеграції освіти за напрямками: інтеграція змісту навчання, інтеграція вмінь, інтеграція проблем.

Рівень кваліфікації майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю визначають декілька чинників: загальна освіта, професійна підготовка, виробничий чинник, які потрібно враховувати за умов інтегрованого підходу до планування навчально-виховного процесу з урахуванням сучасних економічних законів, вимог державних стандартів і кваліфікаційних характеристик з професій «Кухар», «Кондитер».

Визначено, що інтеграційні процеси в ПТНЗ здійснюються в двох напрямках – інтеграція споріднених предметів та інтеграція робітничих професій. Створювати цілісну систему знань учнів можна у два взаємопов'язані етапи: інтеграція знань на

базі одного навчального предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» та наступна одночасна інтеграція необхідних тем, розділів, понять з предметів професійно-теоретичної підготовки (технологія приготування їжі з основами товарознавства, устаткування підприємств харчування, гігієна та санітарія виробництва, організація виробництва та обслуговування) (інтегровані уроки, дні, лекції, лабораторно-практичні роботи, кваліфікаційні завдання тощо). Це забезпечує зростання якісних показників у підготовці кваліфікованих робітників кулінарного профілю, підвищує ефективність навчання, веде до економії невиробничих затрат і навчального часу. Проведений аналіз показав, що одним із напрямів удосконалення підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю є впровадження в навчально-виховний процес педагогічної моделі, структура якої буде як варіативною так й інваріантною одночасно обом визначеним для учнів системам: навчальній діяльності в процесі навчання у ПТНЗ і майбутній професійній діяльності.

Побудова моделі інтеграції знань учнів ПТНЗ кулінарного профілю здійснювалася за такими етапами: педагогічне моделювання, проектування і конструювання. Суттю цієї моделі є перехід до проблемного структурування професійних знань із предметів професійно-теоретичної підготовки на засадах інтеграції (рис. 1). У процесі розробки моделі інтеграції знань на основі змісту предметів «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Устаткування підприємств харчування», «Гігієна та санітарія виробництва», «Організація виробництва та обслуговування» проведено аналіз теоретичної і практичної підготовки учнів з метою вирішення наступних завдань: виключити дублювання змісту тем; скоротити навчальний час на вивчення теоретичних основ професії «Кухар. Кондитер»; раціонально застосовувати академічний час для підвищення якості навчання учнів; збільшити кількість аудиторних годин для проведення лабораторно-практичних робіт та виробничого навчання; виділити навчальний час на розвиток професійно важливих особистісних якостей кваліфікованих робітників інтегрованих професій; підвищити якість професійної освіти випускника ПТНЗ кулінарного профілю.

Аналіз програм предметів професійно-теоретичної підготовки дозволив сформулювати навчальний матеріал з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», що ґрунтується на знаннях з предметів «Устаткування підприємств харчування», «Гігієна та санітарія виробництва», «Організація виробництва та обслуговування» та виокремити наступні чинники для моделювання інтеграції знань у змісті навчального матеріалу: ступінь спорідненості понять з предметів професійно-теоретичної підготовки; оптимальне співвідношення між обсягами навчального матеріалу та професійна значущість навчального матеріалу з предметів, що інтегруються; рівень системності вихідних понять; відповідність фактичного матеріалу тенденціям розвитку сучасної науки та виробництва; доступність навчального матеріалу; відповідність дидактичних умов наявній матеріально-технічній базі. Інтеграція в цьому випадку є взаємним відображенням одних предметів іншими, а інтегративні процеси відбуваються як між окремими предметами (міжпредметна інтеграція), так і в їх середині (внутрішньопредметна інтеграція).

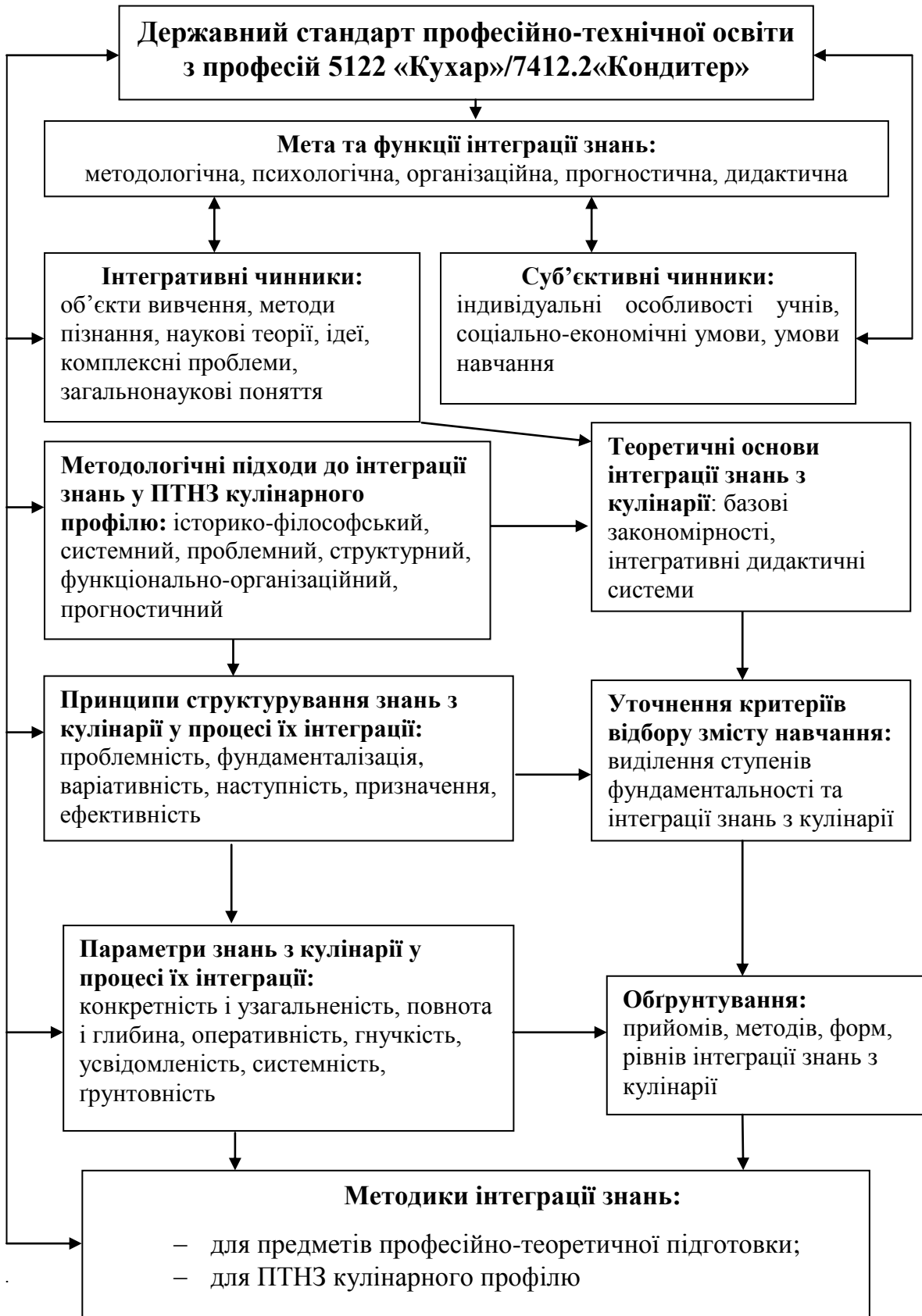


Рис. 1. Педагогічна модель інтеграції знань учнів ПТНЗ кулінарного профілю

У другому розділі – **«Педагогічні умови підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в ПТНЗ»** – виділено та проаналізовано впровадження інтегрованих форм і методів навчання в підготовку кваліфікованих робітників кулінарного профілю; обґрунтовано застосування інноваційних методів інтеграції знань учнів про харчові продукти і технологію приготування страв; розкрито особливості впровадження технологій дистанційного та модульного навчання у процес професійної підготовки фахівців кулінарного профілю.

На основі аналізу змісту інтеграції, виходячи зі специфіки викладання предметів професійно-теоретичної підготовки: «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Устаткування підприємств харчування», «Гігієна та санітарія виробництва», «Організація виробництва та обслуговування», нами виокремлено: інтегровані уроки засвоєння знань, ділової та рольової гри, розв'язування задач, комплексних завдань, лабораторно-практичні роботи, семінарські заняття, бесіди, конференції, екскурсії тощо. Впровадження їх забезпечує природний взаємозв'язок наук, навчальних предметів, розділів, тем з глибоким, послідовним і багатогранним розкриттям процесів і явищ, що досліджуються; а також посилення міжпредметних зв'язків, зниження перевантаження учнів, підкріплення мотивації навчання.

Огляд педагогічної теорії і практичного досвіду свідчить, що серед різноманітних методів навчання в підготовці кваліфікованих робітників кулінарного профілю доцільно обирати ті, які об'єктивно поєднуються з ідеєю інтегрування знань учнів про харчові продукти і технологію приготування страв: методи, які пов'язані з джерелами передачі та сприймання навчального матеріалу – метод дедуктивного виведення і методи інформаційного і проблемного викладу матеріалу (словесні – бесіди, лекції, використання досвіду старшого покоління; наочні – плакати, стенди, таблиці, схеми, малюнки, інструкційно-технологічні картки, муляжі страв, натуральні зразки продуктів, зразки побутових предметів минулого; практичні, лабораторно-практичні роботи); активні методи навчання, серед яких особлива роль належить діловим та рольовим іграм; логічні методи передачі та відтворення інформації: індуктивні, дедуктивні, моделювання, узагальнення, конкретизації; творчі пошукові методи навчання; метод проектів; методи, виділені за ступенем самостійності мислення для оволодіння знаннями: репродуктивні, проблемно-пошукові, дослідницькі тощо; інформаційно-комунікаційні технології.

Умотивовано, що необхідно обґрунтовано і творчо підходити до оцінювання можливостей кожного методу навчання, знати його сильні і слабкі сторони, вибрати на цій основі оптимальне поєднання, що застосовується для кожного предмету, теми, завдання. Впровадження інтегрованих форм і методів навчання, інтеграція змісту навчального матеріалу допомагають розв'язати одну із основних суперечностей у змісті навчання: невідповідність між обсягом знань, що постійно зростає, і обмеженим часом професійної підготовки майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю.

Теоретичне осмислення психологічної, педагогічної та методичної літератури, нормативних документів, практики роботи ПТНЗ підтвердило нашу думку про

доцільність впровадження технологій дистанційного та модульного навчання в процес професійної підготовки фахівців кулінарного профілю. Вмотивовано що дистанційне навчання має позитивне значення для розв'язання проблем професійної освіти в умовах прискорення темпів економічного, соціального і технологічного розвитку, а також для реалізації положень, викладених у меморандумі Європейської місії «Навчання впродовж усього життя», його організація і впровадження доповнює діючі системи навчання, забезпечуючи інтеграцію знань учнів про харчові продукти і технологію приготування страв.

Виділено етапи впровадження технологій модульного навчання в процес професійної підготовки фахівців кулінарного профілю. Доведено, що застосування модульної технології забезпечує створення умов для інтегрованого підходу щодо самодостатнього розвитку особистості майбутнього кваліфікованого робітника кулінарного профілю та його практичної підготовки до професійно-технічної діяльності шляхом поєднання в одне ціле як змісту навчання, так і різноманітних форм, методів та засобів навчання. Таке поєднання реалізоване в системі навчальних модулів трудових навичок й інструктивних елементів, які допомагають учням виконувати конкретні завдання до кожного модуля з урахуванням рівнів їхньої інтелектуальності. Завдання кожного рівня розраховані на виявлення в учнів системи знань, та формування професійних знань, умінь і навичок.

Обґрунтовано, що застосування електронного навчально-методичного комплексу інтегрованого курсу «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», який розроблено за модульною технологією для дистанційного навчання, надає можливість учневі самостійно на робочому місці або в себе вдома одержувати нові знання для продовження освіти, планувати час на навчання, підвищувати професійну майстерність на лабораторно-практичних заняттях. Маючи 3-й кваліфікаційний розряд, учень після закінчення навчання має можливість підвищити його до 4-го розряду.

У третьому розділі – **«Експериментальна перевірка ефективності інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в ПТНЗ»** – розкрито методику організації і проведення дослідно-експериментальної перевірки ефективності інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих кухарів; проведено узагальнення результатів педагогічного експерименту.

Дослідно-експериментальна робота щодо перевірки педагогічних умов ефективності та доцільності інтегрованого підходу до підготовки майбутніх кваліфікованих робітників проходила на базі чотирьох ПТНЗ кулінарного профілю, в яких проводиться підготовка кваліфікованих робітників за професією 5122/7412.2 «Кухар. Кондитер», з 2002 по 2010 рік.

У дослідженні взяли участь 386 учнів, 67 викладачів і майстрів виробничого навчання. Для забезпечення можливості порівняння результатів педагогічного експерименту учнів було поділено на експериментальні (ЕГ) й контрольні групи (КГ), та виявлено початковий і підсумковий рівні їхньої навченості для одержання точної картини стану знань, умінь і навичок до і після експерименту (перевірка

однорідності ЕГ і КГ та правильність їхньої вибірки здійснювалася з використанням t-критерію Стьюдента: $t_{\text{табл}}(2,23) > t_{\text{розра}}(0,35)$ (для $\alpha < 0,05$ при 10 ступенях свободи)); визначено умови проведення експерименту які варіюються і які не варіюються.

Досліджено стан реалізації інтегративних зв'язків між предметами професійно-теоретичної підготовки «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Устаткування підприємств харчування», «Гігієна та санітарія виробництва», «Організація виробництва та обслуговування» та їхній вплив на рівень пропедевтичного формування елементів фахових знань, умінь та професійного мислення майбутніх робітників кулінарного профілю; проведено порівняльний аналіз навчальних планів і програм з предметів, що інтегруються, та вибіркоче спостереження діяльності учнів і викладачів на заняттях у ПТНЗ кулінарного профілю. Визначено критерії та показники оцінювання ефективності підготовки фахівців кулінарного профілю (успішність та якість знань, мотивація і активність, самостійність учнів).

Експериментально визначено, що в процесі оцінювання результатів навчання за 12-ти бальною шкалою доцільно виділяти чотири рівні. *Низький*. I рівень – прийняття, розпізнавання та фіксація інформації в структурах пам'яті, рецептивно-продуктивний (1, 2, 3 бали, рейтинговий показник від 1% до 39%). *Середній*. II рівень – свідомого засвоєння інформації, репродуктивний (4, 5, 6 балів, рейтинговий показник від 40% до 69%). *Достатній*. III рівень – трансформації знань, конструктивно-варіативний (7, 8, 9 балів, учень засвоює матеріал від 70 до 89%). *Високий*. IV.a – аналізу засвоєної інформації (10 балів, матеріал засвоєно на 90-93%); IVI.б – рівень інтеграції та узагальнення засвоєних знань, умінь та навичок (11 балів, засвоєння матеріалу від 93 до 97 %); IV.в – оцінювального мислення творчого рівня навчання, впевненості (12 балів, засвоєння матеріалу на 98-100 %). Такий розподіл дозволяє достатньою мірою диференціювати групи кваліфікованих робітників, проводити діагностику і прогнозування формування у них необхідних знань.

Зреалізовано порівняльний педагогічний експеримент, у процесі якого в ЕГ навчання проводилося з використанням інтегрованих методик (інтегровані уроки засвоєння знань; інтегровані уроки розв'язування задач, інтегровані лабораторно-практичні роботи; інтегровані семінарські заняття, конференції; інтегровані уроки ділової гри, інтегровані екскурсії, інтегровані уроки комплексних завдань, тощо), інноваційних методів інтеграції знань учнів про харчові продукти і технологію приготування страв, електронного навчально-методичного комплексу з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», розробленого на основі модульної технології для дистанційного навчання, а в КГ – із застосуванням традиційних форм і методів навчання.

Експериментально доведено, що застосування інноваційних технологій за умови інтегрованого підходу до навчання в учнів стимулює появу і задовольняє потреби самостійно одержувати необхідні знання, використовувати їх на практиці, критично мислити, брати на себе відповідальність за прийняті рішення, мати необхідний рівень професійної компетентності, ефективно взаємодіяти і спілкуватися з іншими людьми. Рівень знань учнів ЕГ був вищим, ніж у КГ.

Особливо ефективним є застосування інтегрованого підходу до проведення лабораторно-практичних робіт і комплексних завдань.

Одержані дані показують, що учні високо оцінюють професійну необхідність предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» (72 %), чіткість, послідовність змісту викладення матеріалу (61 %), інтерес до професійно-теоретичних предметів та майбутньої професійної діяльності (67 %), разом з тим необхідно зазначити, що 29% учнів указують на недостатню проблемність викладу матеріалу. Отже, ступінь задоволення учнями результатами своєї праці залежить не лише від величини формальної оцінки, а й від тих складних суб'єкт-суб'єктних відносин, у які він включається у процесі навчання.

Проведено анкетування 39 викладачів предметів професійно-теоретичної підготовки та 28 майстрів виробничого навчання з метою дослідження умов, що сприяють інноваційній діяльності викладача. 20% респондентів відзначили підвищення якості професійної підготовки за рахунок збільшення кількості лабораторно-практичних робіт, 22% – указали на доцільність застосування інтеграції тем, розділів, 25% – удосконалення форм, методів та засобів навчання, 18% – відзначають необхідність удосконалення матеріально-технічної бази ПТНЗ, 15% – зауважують на позитивні зміни у стосунках «викладач-учень».

В ЕГ з метою співставлення одержаних результатів з положеннями гіпотези, оцінки їх відповідності меті та завданням проведене вихідне анкетування для виявлення суб'єктивної оцінки учнів, якості проведення навчальних занять в умовах інтегрованого підходу, а також оцінювання психологічного і психофізіологічного навантаження, що його зазнали учні в період експериментального навчання; простежено формування готовності до майбутньої виробничої діяльності й здібностей до майбутньої професії.

Перевірка достовірності одержаних результатів здійснювалася з використанням t -критерія Стьюдента при залежних вибірках, до яких відносяться результати однієї й тієї самої групи респондентів до і після експерименту (вплив незалежної змінної) Одержано $t_{\text{табл}} (2,57) > t (0,69)$ при $\alpha < 0,05$. Це свідчить про те, що на дану різницю вплинуло введення незалежної змінної – визначених педагогічних умов впровадження інтегрованого підходу з метою підвищення ефективності й якості підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю.

На завершальному етапі зреалізоване відстрочене педагогічне тестування (через 2 місяці після закінчення виробничої практики) з метою визначення залишкових знань, умінь і навичок, набутих учнями за період проведення експериментального навчання.

Узагальнення результатів дослідно-експериментальної роботи показало перевагу інтегрування знань учнів під час викладання предметів професійно-теоретичної підготовки. Порівняльний аналіз результатів, одержаних на початку експериментального дослідження, після завершення експериментального навчання та відстроченого педагогічного тестування, що проведене після виробничої практики вказує на їх об'єктивність (рис. 2).

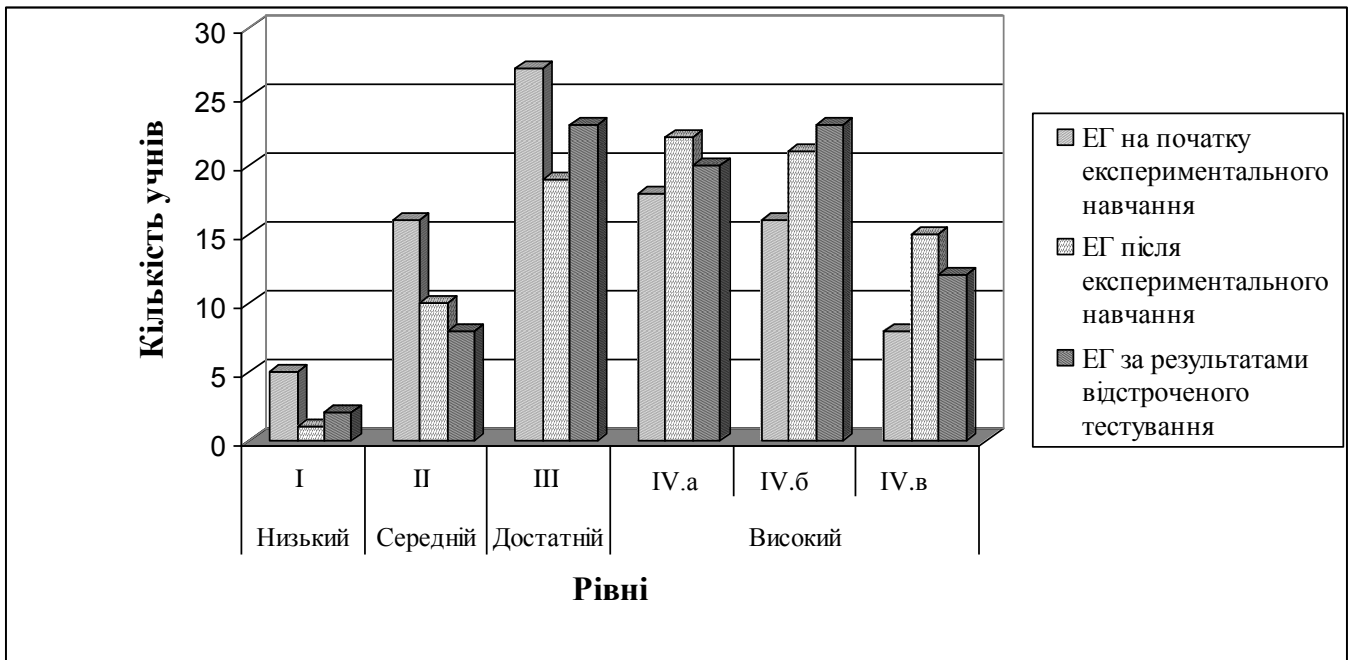


Рис. 2. Динаміка зміни рівнів засвоєння знань в учнів експериментальних груп

Як видно з діаграми, рівень знань учнів з професійно-теоретичних предметів на різних етапах експериментального дослідження неоднорідний (середній бал – 8,42 (на початку експериментального навчання); 9,42 (після експериментального навчання) та 9,38 (за результатами відстроченого тестування)).

Дослідно-експериментальна перевірка результатів застосування інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в ПТНЗ показала, що застосування сучасних форм і методів інтеграції знань учнів про харчові продукти і технологію приготування страв та вивчення предметів професійно-теоретичної підготовки сприяє поліпшенню знань учнів та суттєвому підвищенню якості підготовки кваліфікованих робітників. Результати опитування викладачів професійно-теоретичної підготовки та майстрів виробничого навчання, а також бесіди з учнями засвідчили, що вони позитивно оцінюють результати впровадження інтегрованого підходу до підготовки робітників кулінарного профілю, оскільки інтеграція знань у навчально-виховному процесі передбачає кілька рівнів її використання: від традиційних міжпредметних зв'язків до активної взаємодії та творчого застосування в професійній діяльності.

У **загальних висновках** викладено основні результати теоретичного та емпіричного дослідження. Головними висновками дисертаційної роботи є такі:

1. Аналіз науково-методологічних, історичних та педагогічних аспектів інтеграції, а також вивчення близьких до інтеграції та інтегрованого підходу понять, з метою з'ясування доцільності та можливості інтеграції предметів професійно-теоретичної підготовки в ПТНЗ, показав, що одним із перспективних напрямів удосконалення професійної підготовки майбутніх робітників кулінарного профілю є використання інтеграції змісту навчального матеріалу та впровадження різноманітних форм інтегративного навчання. Інтегрований підхід є тим дієвим способом організації і формоутворення навчального матеріалу, завдяки якому

забезпечується єдиний підхід до вивчення предметів професійно-теоретичної підготовки, що мають загальні ознаки, а саме «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Устаткування підприємств харчування», «Гігієна та санітарія виробництва», «Організація виробництва та обслуговування».

2. Теоретично обґрунтовано й експериментально перевірено педагогічні умови реалізації інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в ПТНЗ (обґрунтування змісту інтеграції підготовки майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю; викладання предметів професійно-теоретичної підготовки із застосуванням інноваційних методів інтеграції знань учнів про харчові продукти і технологію приготування страв; упровадження технологій дистанційного та модульного навчання у процес професійної підготовки фахівців кулінарного профілю). Доведено, що лише комплексна реалізація зазначених умов може забезпечити одержання такого рівня професійної кваліфікації, під час якого з'являються інші системні якості (цілісність, інтеграція окремих структурних елементів, високий рівень ефективності, саморегуляція та самоорганізація, врахування індивідуальних особливостей при вирішенні конкретних виробничих ситуацій тощо). На основі педагогічного моделювання, проектування і конструювання розроблено модель інтеграції знань учнів ПТНЗ, що зrealізовує створення певного еталону як критерію для обґрунтування визначених дидактичних підходів, методики навчання та характеризує основні вміння і навички, необхідні в практичній діяльності майбутнім фахівцям кулінарного профілю.

3. Теоретично обґрунтовано, створено й експериментально перевірено методику застосування інтегрованого підходу під час підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в ПТНЗ. В її основу покладено: інтегровані методики вивчення професійно-теоретичних предметів (інтегровані уроки засвоєння знань, ділової та рольової гри, розв'язування задач, комплексних завдань, лабораторно-практичні роботи, семінарські заняття, бесіди, конференції, екскурсії тощо); інноваційні методи інтеграції знань учнів про харчові продукти і технологію приготування страв; розроблений та апробований електронний навчально-методичний комплекс з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» на основі модульної технології для дистанційного навчання. Визначено критерії та показники оцінювання ефективності підготовки фахівців кулінарного профілю (успішність та якість знань, мотивація і активність, самостійність учнів); чотири рівні засвоєння професійних знань за 12-ти бальною шкалою: *високий* – 12 балів (IV.в), 11 балів (IV.б), 10 балів (IV.а); *достатній* – 9-7 балів (III-й); *середній* – 6-4 балів (II-й); *низький* – 3-1 бали (I-й).

Умотивовано, що в сучасних умовах професійна освіта може зrealізовуватися через створення нових інтегрованих структур у ПТНЗ, інтеграції професійних знань на різних рівнях підготовки та науково-методичному забезпеченні інноваційного типу, що орієнтують учнів на самонавчання і творчий пошук.

4. Узагальнення результатів теоретичного дослідження і дослідно-експериментальної роботи підтвердило доцільність запропонованих педагогічних умов та довело, що вони тісно взаємозв'язані між собою, і від успішної реалізації

кожної з них повною мірою залежать ефективність їх реалізації у навчально-виховному процесі ПТНЗ кулінарного профілю. Доведено, що вихідна методологія є правильною, завдання дослідження розв'язані, мета досягнута, гіпотеза – доведена.

За результатами дослідження укладені методичні рекомендації, термінологічний словник-довідник, збірник задач, підручник з урахуванням інтегрованого підходу до викладання предметів професійно-теоретичної підготовки для працівників ПТНЗ, слухачів інститутів післядипломної освіти педагогічних працівників, студентів педагогічних вищих навчальних закладів.

Наше дослідження, певна річ, не вичерпує всіх аспектів розв'язання проблеми впровадження інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в ПТНЗ. Ми цілком усвідомлюємо, що поставлені та розв'язані в процесі дослідження завдання не вирішують усіх питань всебічного розвитку особистості учнів та їхнього професійного зростання. Надалі слід детально вивчити передумови розвитку значущих для даної сфери діяльності якостей фахівця, розробити державні стандарти інтегрованих професій, напрями підвищення фахової кваліфікації педагогів, розробляти та впроваджувати інноваційні та інтегровані методики, що може стати основою наступних наукових досліджень.

Основні результати дослідження викладені у таких публікаціях автора:

Підручники, посібники, брошури:

1. **Стахмич Т. М.** Кулінарне мистецтво : підручник : кн. 1 : Технологія приготування їжі. Рекомендовано Міністерством освіти і науки України (лист № 1/11–1774 від 26.04.2004 р.). / **Т. М. Стахмич**, О. М. Пахолюк. — Київ : «Грамота», 2008. — 496 с. : іл.

2. **Стахмич Т. М.** Технологія приготування їжі з основами товарознавства : методичні рекомендації / **Стахмич Т. М.**; за ред. д. пед. наук, професора Р. С. Гуревича. — Вінниця : ТОВ «Ландо ЛТД», 2007. — 63 с.

3. Технологія приготування їжі : термінологічний словник-довідник / упоряд. **Стахмич Т. М.**; за ред. д. пед. наук, професора Р. С. Гуревича. — Вінниця : ТОВ «Ландо ЛТД», 2007. — 57 с.

4. **Стахмич Т. М.** Технологія приготування їжі та борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства : збірник задач / **Стахмич Т. М.**; за ред. д. пед. наук, професора Р. С. Гуревича. — Вінниця : ТОВ «Ландо ЛТД», 2008. — 82 с.

Статті в провідних наукових фахових виданнях:

5. **Стахмич Т. М.** Наступність вивчення обробки харчових продуктів в школі і ПТНЗ / **Т. М. Стахмич** // Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців : методологія, теорія, досвід, проблеми : зб. наук. пр. у 2-х част. — Ч. 1. / Редкол. : І. А. Зязюн (голова) та ін. — Київ-Вінниця : ДОВ «Вінниця», 2002. — [вип. 2]. — С. 500—507.

6. **Стахмич Т.** Процес навчання кулінарній справі в аспекті інтеграції знань / **Тамара Стахмич** // Педагогіка і психологія професійної освіти : науково-методичний журнал. — 2004. — № 6. — С. 42—50.

7. **Стахмич Т. М.** Проблеми дистанційного навчання у підготовці майбутніх фахівців кулінарного профілю / **Т. М. Стахмич** // Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців : методологія, теорія, досвід, проблеми : зб. наук. пр. / Редкол. : І. А. Зязюн (голова) та ін. — Київ-Вінниця : ДОВ «Вінниця», 2004. — [вип. 6]. — С. 154—158.

8. **Стахмич Т.** Формування професійних умінь майбутніх кулінарів / **Тамара Стахмич** // Професійно-технічна освіта — 2005. — № 1. — С. 16—18.

9. **Стахмич Т.** Особливості навчання і підвищення кваліфікації робітників кулінарного профілю на виробництві / **Тамара Стахмич** // Професійне навчання на виробництві : зб. наук. пр. — К., 2006. — [вип. 2]. — С. 187—192.

10. **Стахмич Т. М.** Формування професійної компетенції майбутніх фахівців кулінарного профілю / **Т. М. Стахмич** // Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців : методологія, теорія, досвід, проблеми : зб. наук. пр. / Редкол. : І. А. Зязюн (голова) та ін. — Київ-Вінниця : ТОВ фірма «Планер», 2009. — [вип. 22]. — С. 170—176.

11. **Стахмич Т. М.** Використання методу проектів у підготовці кваліфікованих робітників кулінарного профілю / **Т. М. Стахмич** // Наукові записки Вінницького державного педагогічного університету імені Михайла Коцюбинського : зб. наук. пр. / Редкол. : В. І. Шахов (голова) та ін. — Київ-Вінниця : ТОВ фірма «Планер», 2010. — [вип. 30]. — С. 70—76.

12. **Стахмич Т. М.** Інтегративний підхід до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю / **Т. М. Стахмич** // Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців : методологія, теорія, досвід, проблеми : зб. наук. пр. / Редкол. : І. А. Зязюн (голова) та ін. — Київ-Вінниця : ТОВ фірма «Планер», 2010. — [вип. 23]. — С. 351—357.

13. **Стахмич Т. М.** Підготовка кваліфікованих робітників на основі інтегративної організації навчального процесу / **Т. М. Стахмич** // Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини / Гол. ред. : Мартинюк М. Т. — Умань : ПП Жовтий О. О., 2010. — Ч. 3. — С. 206—215.

14. **Стахмич Т.** Інтеграція проектної діяльності й інформаційних технологій у підготовці учнів ПТНЗ / **Тамара Стахмич** // Педагогіка і психологія професійної освіти : науково-методичний журнал. — 2009. — № 6. — С. 76—83.

Збірники наукових праць:

15. **Стахмич Т. М.** Застосування новітніх технологій у харчовій промисловості / **Т. М. Стахмич** // Актуальні проблеми трудової і професійної підготовки молоді : зб. наук. пр. — Вінниця : ДОВ «Вінниця», 2003. — [вип. 9]. — С. 101—102.

16. **Стахмич Т.** Експериментальна перевірка ефективності інтегрованого підходу до підготовки кваліфікованих кухарів / **Тамара Стахмич** // Педагогічна майстерність, як система професійно-мистецьких компетентностей : матеріали звітної наукової конференції інституту педагогічної освіти та освіти дорослих. НАПН України за 2009 р. — К., 2010. — С. 246—249.

Анотації

Стахмич Т. М. Интегрований підхід до підготовки кваліфікованих робітників кулінарного профілю в професійно-технічних навчальних закладах. – Рукопис.

Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук за спеціальністю 13.00.04 – теорія і методика професійної освіти. – Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського, Вінниця, 2010.

У дисертації представлено теоретичне узагальнення і нове вирішення наукової проблеми інтегрованого підходу, що полягає у визначенні педагогічних умов, які забезпечують ефективність і якість навчання кваліфікованих робітників кулінарного профілю в ПТНЗ: обґрунтування змісту інтеграції підготовки майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю; викладання предметів професійно-теоретичної підготовки із застосуванням інноваційних методів інтеграції знань учнів про харчові продукти і технологію приготування страв; упровадження технологій дистанційного та модульного навчання; розроблено модель інтеграції знань учнів ПТНЗ цієї галузі. Розкрито витoki та сучасні концептуальні підходи до понять «інтеграція», «інтегрований підхід».

Теоретично обґрунтовано й експериментально перевірено методику застосування інтегрованих методик у підготовці майбутніх кваліфікованих робітників кулінарного профілю. Підготовлено підручник, методичні рекомендації, збірник задач і термінологічний словник-довідник.

Ключові слова: кваліфікований робітник, професійно-технічний навчальний заклад, інтеграція, метод навчання, модульне, дистанційне навчання, кухар, кондитер.

Стахмич Т. М. Интегрированный подход к подготовке квалифицированных рабочих кулінарного профиля в профессионально-технических учебных заведениях. Рукопись.

Диссертация на соискание ученой степени кандидата педагогических наук по специальности 13.00.04 – теория и методика профессионального образования. – Винницкий государственный педагогический университет имени Михаила Коцюбинского, Винница, 2010.

В диссертации раскрыты истоки и современные концептуальные подходы к понятию «интеграция», «интегрированный подход». Обосновано, что одним из перспективных направлений усовершенствования профессиональной подготовки будущих рабочих кулінарного профиля есть использование интеграции содержания учебного материала и внедрение разнообразных форм интегрированного обучения. Интегрированный подход является тем действенным способом организации и формoобразования учебного материала, благодаря которому обеспечивается единый подход к изучению предметов профессионально-теоретической подготовки, которые имеют общие признаки, – технология приготовления еды с основами товароведения, оборудования предприятий питания, гигиена и санитария производства, организация производства и обслуживания.

Представлено теоретическое обобщение и новое решение научной проблемы интегрированного подхода, который заключается в определении педагогических условий, которые обеспечивают эффективность и качество подготовки квалифицированных рабочих в профессионально-технических учебных заведениях кулинарного профиля: обоснование путей и форм интеграции подготовки будущих квалифицированных рабочих кулинарного профиля; проведение уроков профессионально теоретической подготовки с применением инновационных методов интеграции знаний учеников о пищевых продуктах и технологии приготовления еды; внедрение технологий дистанционного и модульного обучения в процесс профессиональной подготовки рабочих кулинарного профиля.

Доказано, что только комплексная реализация выделенных условий может обеспечить получение такого уровня профессиональной квалификации, во время которого появляются другие системные качества (целостность, интеграция отдельных структурных элементов, высокий уровень эффективности, саморегуляция и самоорганизация, включение индивидуальности рабочего в состав учтенных и примененных факторов при решении конкретных производственных ситуаций).

Разработана модель интеграции знаний учеников профессионально-технических учебных заведений, которая обеспечивает создание определенного эталона как критерия для обоснования определенных дидактических и методических подходов, их содержания и характеризует основные умения и навыки, необходимые в практической деятельности будущих кулинаров.

Теоретически обосновано, создано и экспериментально проверено методику применения интегрированного подхода при подготовке квалифицированных рабочих в профессионально-технических учебных заведениях кулинарного профиля. В ее основе лежат: интегрированные методики изучения профессионально-теоретических предметов (интегрированные уроки усвоения знаний, деловой и ролевой игры, решения задач, комплексных заданий, лабораторно-практические работы, семинарские занятия, беседы, конференции, экскурсии); инновационные методы интеграции знаний учеников о пищевых продуктах и технологии приготовления еды; разработан и апробирован электронный учебно-методический комплекс предмета «Технология приготовления еды с основами товароведения» на основе модульной технологии для дистанционного обучения. Выделены критерии и показатели оценивания эффективности подготовки специалистов кулинарного профиля (успеваемость и качество знаний, мотивация и активность, самостоятельность учеников); четыре уровня усвоения профессиональных знаний по 12-ти бальной шкале: высокий – 12 баллов (IV.в), 11 баллов (IV.б), 10 баллов (IV.в); достаточный – 9-7 баллов (III-й); средний – 6-4 баллов (II-й); низкий – 3-1 балла (I-й).

Доказано, что в современных условиях профессиональное образование может осуществляться через создание новых интегрированных структур в профессионально-технических учебных заведениях, интеграции профессиональных знаний на разных уровнях подготовки и научно методическом обеспечении инновационного типа, что ориентируют учеников на самообучение и творческий

поиск. Обобщение результатов теоретического исследования и опытно-экспериментальной работы подтвердило целесообразность предложенных педагогических условий и доказало, что они тесно взаимосвязаны между собой, и от успешной реализации каждой из них в полной мере зависят эффективность их реализации в учебно-воспитательном процессе профессионально-технических учебных заведений кулинарного профиля. Доказано, что исходная методология является правильной, задания исследования решены, цель достигнута, гипотеза – доказана.

Подготовлены учебник, методические рекомендации, сборник задач и терминологический словарь-справочник с учетом интегрированного подхода к преподаванию предметов профессионально-теоретической подготовки для работников профессионально-технических учебных заведений, слушателей институтов последипломного образования педагогических работников, студентов высших педагогических учебных заведений.

Ключевые слова: квалифицированный рабочий, профессионально-техническое учебное заведение, интеграция, метод обучения, модульное, дистанционное обучение, повар, кондитер.

Stahmych T.M. Integrated approach to qualified workers training in culinary profile vocational schools. – Manuscript.

Dissertation on the Candidate of Pedagogical Sciences Degree in specialty 13.00.04 – Theory and methods of professional education. – Vinnytsya State Pedagogical University named after Mykhaylo Kotsubynsky, Vinnytsya, 2010.

Dissertation presents theoretical generalization and new solution of the scientific problem of integrated approach which is grounded on determination of pedagogical conditions obtaining effectiveness and quality of qualified workers training in culinary profile vocational schools: grounding ways and forms of integration of culinary profile qualified workers training; teaching professional-theoretical subjects using innovative methods of integration pupils' knowledge of foodstuffs and technology of dish preparation; introduction of distance and module learning technologies to the process of culinary profile qualified workers training; elaboration of model of pupils' knowledge integration in this sphere. Sources and modern conceptual approaches to the notions "integration" and "integrated approach" have been exposed in the dissertation.

We also theoretically grounded and practically verified the procedure of application of integrated methods to culinary profile qualified workers training, prepared textbook, methodical recommendations, book of problems and terminological reference-book.

Key-words: qualified worker, vocational school, integration, teaching method, module, distance education, cook, pastry-cook.

Підписано до друку 07.12.2010 р. Формат 60x90/16
Папір друкарський. Друк офсетний.
Ум. друк. арк. 0,9. Обл.-вид. арк. 0,9.
Тираж 100 прим. Зам. № 21.

Редакційно-видавничий відділ
Вінницького державного педагогічного університету
імені Михайла Коцюбинського,
21100, м. Вінниця, вул. Острозького, 32.