

Саме такий підхід і формує стратегічний (діяльнісний) аспект сучасного підручника української мови.

Перспективи подальшого дослідження вбачаємо в обґрунтуванні лінгводидактичних основ навчання морфології української мови в основній школі на засадах дослідницького підходу.

ЛІТЕРАТУРА

1. Пентилюк М. Принципи побудови нових підручників [Текст] // Актуальні проблеми сучасної лінгводидактики: збірник статей / Марія Пентилюк. – К.: Ленвіт, 2011. – С. 63-68.
2. Програма для загальноосвітніх навчальних закладів. Українська мова: 5-12 класи [Текст] / [Г.Т. Шелехова, В.І. Тихоша, А.М. Корольчук та ін.]; за ред. Л.В. Скуратівського. – К.: Перун, 2005. – 176 с.
3. Рідна мова [Текст]: підруч. для 6 кл. загальноосвіт. навч. закл. / М.І. Пентилюк, І.В. Гайдаєнко, А.І. Ляшкевич, С.А. Омельчук. – К.: Освіта, 2006. – 272 с.
4. Рідна мова [Текст]: підруч. для 7 кл. загальноосвіт. навч. закл. / М.І. Пентилюк, І.В. Гайдаєнко, А.І. Ляшкевич, С.А. Омельчук. – К.: Освіта, 2007. – 288 с.
5. Скуратівський Л. Концепція підручника рідної мови (української). 5-11 класи [Текст] / Л. Скуратівський, Г. Шелехова // Українська мова і література в школі. – 2001. – № 3. – С. 5-7.
6. Фурман А. Модульно-розвивальне навчання: принципи, умови, забезпечення [Текст]: монографія / А. Фурман. – К.: Правда Ярославичів, 1997. – 340 с.
7. Химинець В.В. Інноваційна освітня діяльність [Текст] / В.В. Химинець. – Ужгород: Інформаційно-видавничий центр ЗППО, 2007. – 364 с.

С.А. Омельчук

РЕАЛИЗАЦИЯ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОГО ПОДХОДА В УЧЕБНИКАХ УКРАИНСКОГО ЯЗЫКА ДЛЯ 6-7 КЛАССОВ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧЕБНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ С ОБУЧЕНИЕМ НА УКРАИНСКОМ ЯЗЫКЕ

В статтє проаналізовано пути реалізації дослідницького підходу в учебниках українського язика для 6-7 класов общеобразовательных учебных заведений с обучением на украинском языке под общей редакцией профессора М. Пентилюк.

Ключевые слова: исследовательский подход, учебник украинского языка, мыслительная активность ученика, индуктивно-дедуктивный способ усвоения учебного материала, проблемные вопросы (задания).

S. Omelchuk

THE RESEARCH APPROACH REALIZATION IN UKRAINIAN LANGUAGE TEXTBOOKS FOR 6-7 CLASSES OF comprehensive SCHOOLS WITH UKRAINIAN LANGUAGE TRAINING

The article analyses the ways of research approach realization in Ukrainian language textbooks for 6-7 classes of comprehensive schools with Ukrainian language training under the editorship of M. Pentyluk

Key words: research approach, Ukrainian language textbook, pupil's mental activity, inductive and deductive methods of material adoption, problem questions (tasks).

УДК 377+377.35+37.026+006.4+647.252

Пальчук М.І.

ДИДАКТИЧНІ ПІДХОДИ ДО СТВОРЕННЯ ПРОФЕСІЙНИХ СТАНДАРТІВ КОМПЕТЕНТНОСТІ НА ПРИКЛАДІ ПРОФЕСІЇ “КУХАР”

Статтю присвячено обґрунтуванню доцільності створення професійних стандартів нового покоління. На основі проекту галузевої рамки кваліфікацій підприємств ресторанного господарства представлено дидактичні підходи до проектування стандарту компетентності з професії “Кухар”.

Ключові слова: професійний стандарт, компетенції, галузева рамка кваліфікацій, система кваліфікацій, якість професійної освіти, ринок праці.

Актуальність та постановка проблеми у загальному вигляді. Українська система освіти переживає важливий і відповідальний період свого розвитку. Становлення загальноєвропейського суспільства знань, стрімкий розвиток інформаційних і комунікаційних технологій, завдання підготовки конкурентоспроможного виробничого персоналу для різних секторів економіки та сфери послуг вимагають теоретико-методологічного обґрунтування й всебічного осмислення нової концепції професійної освіти й навчання, яка завжди була одним із чинників економічної потужності держави. *Актуальність* якісної підготовки кваліфікованих робітників визначена, насамперед, європейською інтеграцією України і входженням національної економіки до загальноєвропейського простору. На початку третього тисячоліття зберігається проблема суперечності між попитом і пропозицією робочої сили. Компетенції працівників не задовольняють роботодавців, а система професійної освіти розвивається без тісного взаємозв'язку з потребами ринку праці. При цьому тільки останнім часом постало питання про необхідність розроблення механізмів, що забезпечуватимуть підвищення якості професійної освіти й навчання. Задля вирішення пріоритетних завдань та пошуку оптимальної стратегії їх реалізації, виникла гостра необхідність створення професійних стандартів нового покоління, заснованих на компетенціях, що обумовлено потребою адекватної відповіді вітчизняної системи професійної освіти й навчання на інтеграційні процеси у загальноєвропейському освітньому співтоваристві.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Розроблення професійних стандартів нового покоління – багатоаспектна *проблема*, вирішення якої потребує наукового обґрунтування й експериментальної апробації.

Як глобальний об'єкт дослідження система професійної освіти й навчання представлена численними науковими працями, серед яких значний інтерес становлять напрацювання провідних українських науковців, що проводили аналіз стану професійної освіти. Теоретико-методологічний базис парадигми неперервної професійної освіти складають праці В. Андрущенко, Є. Барбіної, І. Зязюна, В. Кременя, С. Максименко, Н. Ничкало, В. Радкевич, С. Сисоєвої, О. Чалого тощо [1]. Теорію освіти впродовж життя розглянуто у працях російських та зарубіжних учених С. Вершловського, В. Горохова, Л. Коханової, О. Даринського, О. Купцова, О. Олейникової, В. Оношкіної, А. Муровйової, Р. Дейва, Ж. Делора, Ф. Джессапа, А. Кроплі, А. Корреа, Д. Х'юсман, Х. Фрезе тощо. Наріжним каменем усього процесу перебудови освітньої системи України є на сьогодні реформування змісту освіти, у тому числі професійної, для забезпечення якості освітніх послуг усіх рівнів. Цей напрям репрезентовано цілою низкою публікацій за результатами міжнародного проекту "Підтримка реформи професійно-технічної освіти в Україні". Нові ідеї щодо визначення парадигми ПТО представлені у розробках М. Берізко, В. Блоя, Ю. Вайса, В. Гельвіга, Т. Десятова, К. Кононенко, О. Крюгер, В. Савченка, А. Сімака, Т. Сімака, В. Супруна [2]. Об'єктами спеціального науково-дослідницького пошуку й узагальнення результатів є фактори, якими визначаються стандарти професійної освіти. Дослідженням різних підходів до розробки та впровадженню освітньо-професійних програм і державних стандартів присвячені праці І. Козловської, В. Лозовецької, Л. Лук'янової, Г. Лук'яненко, В. Орлової, В. Радкевич, П. Сикорського, Л. Сушенцевої та інших. На думку О. Баранникова, який досліджував досвід щодо здійснення у правовому контексті реформ, зокрема в системі освітніх стандартів, останнім часом при зміні контексту стандартів велику увагу приділяють розвитку різних стратегій освіти, дослідженню їх ефективності у навчанні та розробці рекомендацій, що показують умови й межі їх використання, виробленню стратегії ведення компетентісного підходу в умовах існуючої організації освіти й навчання [3: 122]. Наданий вище компендіум вітчизняних і зарубіжних науковців є надзвичайно важливим для реалізації дидактичних принципів функціонування системи професійної освіти й навчання.

Формулювання цілей статті. В умовах трансформації суспільства та формування ринку праці склалися підстави для створення професійних стандартів як багатофункціональних документів, які визначають в межах конкретного виду професійної діяльності вимоги до освітнього рівня, досвіду роботи, змісту та умов праці, кваліфікації й компетентностей робітників за різними кваліфікаційними рівнями [4: 20].

На нашу думку, професійні галузеві стандарти нового покоління мають бути розроблені з метою формування політики держави в сфері професійної освіти й навчання та зайнятості населення, виконання вимог галузей економіки та сфери послуг в короткотерміновій та довгостроковій перспективі; підготовки кваліфікованих робітників, конкурентоспроможних на ринку праці, компетентних, професійно мобільних, орієнтованих на діяльність у суміжних галузях, здатних до ефективної роботи на рівні світових стандартів, готових до постійного професійного зростання; створення умов для роботодавців підвищувати професіоналізм своїх працівників, а також підтримувати й покращувати стандарти якості надання послуг у певній галузі; класифікації результатів навчання – часткова або повна кваліфікація за рівнями кваліфікацій, орієнтації на навчання впродовж життя.

Виклад основного матеріалу. Професійний стандарт – це система показників, що дає можливість установити рівень відповідальності діяльності працівника існуючим вимогам, і є набором характеристик у вигляді знань і вмінь, які відповідають тому, що людина повинна вміти робити, як це потрібно, і що для цього треба знати, а також детальна характеристика рівня виконання конкретного виду професійної діяльності, що визначена в термінах компетенцій [5: 119]. Цей документ охоплює економічні, екологічні аспекти професії, крім того, включає питання охорони праці і нормування праці тощо. У цьому стандарті головним є поняття “компетенцій”, які дозволяють сформувати зміст професійних стандартів відповідно до перспективного розвитку ринку праці. Стандарт допомагає визначити, що саме людина повинна навчитися робити в процесі засвоєння освітнього стандарту. Тобто, компетенції є тією ланкою, що пов’язує вимоги, які роботодавці ставлять до працівників певного кваліфікаційного рівня, з вимогами до освітніх програм професійного навчання [6: 78].

У Симферопольському вищому професійному училищі ресторанного сервісу та туризму розроблено професійний стандарт компетентності з професії “Кухар” за участю роботодавців, соціальних партнерів, учених, представників інших навчальних закладів. Практично всі опитані роботодавці відзначили обов’язкову наявність у випускників не тільки професійних умінь, але й таких особистісних якостей, як здатність навчатися, адаптивність, гнучкість, толерантність, вміння здійснювати пошук інформації та інтерпретувати її, ухвалювати рішення, володіти інформаційними і комунікативними технологіями, вміти презентувати себе тощо. Виявлені потреби ринку праці були представлені у вигляді трудових функцій і критеріїв їх виконання, що є основою теорії навчання у закладах професійно-технічної освіти.

У стандарті відображено: загальні відомості про вид і зміст економічної діяльності [7], пов’язані з чинними нормативно-правовими документами, що визначають кваліфікаційні вимоги до працівників [8]; вимоги до освітнього рівня й досвіду роботи; наявність особливих умов праці та допуску до роботи; кваліфікаційну структуру компетенцій працівників за кожним рівнем кваліфікації; перелік трудових функцій за рівнями.

Функціональний аналіз являє собою процес створення опису одиниць та елементів компетенцій, до яких включено сформульовані критерії виконання трудових функцій, знання й розуміння, необхідні для їх виконання, а також ресурси – засоби та предмети праці, необхідні для виконання трудових функцій. Компетенції спрямовані на якісне виконання трудових функцій і представлені трьома групами: **професійні компетенції** – забезпечують виконання трудових операцій; **наскрізні компетенції** – характерні для всіх видів економічної діяльності та носять соціально-особистісний характер; **ключові компетенції** – сприяють ефективній взаємодії працівника у професійній діяльності та у міжособистісних

стосунках. Кожна трудова функція кухаря виступає цілісною одиницею стандарту і передбачає необхідність засвоєння всіх груп компетенцій як комплексно, так і окремо. Усі одиниці компетенцій розділені на елементи й відповідають конкретним трудовим функціям, які містять вимірювані вимоги до якості їх виконання.

Опис одиниць компетенцій для окремих трудових функцій здійснюється за наступними кроками: назва одиниці та елементів; критерії виконання – трудові функції кухаря в конкретній одиниці; знання та розуміння для виконання трудових функцій одиниці; ресурси – засоби й предмети праці, необхідні для виконання відповідних трудових функцій кухаря; вимоги до оцінювання трудових функцій конкретної одиниці.

Загальний опис одиниць критеріїв виконання дій кухаря окреслює основні виробничі функції цієї професії на кожному кваліфікаційному рівні. Кожна складова у наведених переліках має свій шифр, а саме: П.Н-1.1.1. – перший знак – рівень кваліфікації; другий знак – буква латинського алфавіту державного класифікатора економічної діяльності (Н – діяльність готелів та ресторанів); третій знак – порядковий номер одиниці професійної компетенції; четвертий знак – порядковий номер елемента одиниці; п'ятий знак – порядковий номер критеріїв виконання елемента одиниці професійної компетенції. Наведемо кваліфікаційну структуру професійного галузевого стандарту II рівня за професією “Кухар”:

Професійні компетенції

П.Н-1. Первинна обробка та нарізка овочів, грибів. Приготування страв і гарнів з овочів нескладного приготування.

П.Н-2. Механічна кулінарна обробка лускової риби, виготовлення з риби напівфабрикатів нескладного приготування.

П.Н-3. Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів.

П.Н-4. Приготування котлетної маси з риби та м'яса й напівфабрикатів з неї.

П.Н-5. Приготування страв з круп, макаронних виробів, бобів та їх концентратів, приготування страв з яєць нескладного приготування.

П.Н-6. Приготування бульйонів, супів заправних нескладного приготування; молочних супів.

П.Н-7. Приготування прісного тіста та напівфабрикатів з нього.

Наскрізні компетенції

П.З-1. Дотримання правил безпеки праці.

П.З-2. Застосування правових знань і норм трудового законодавства.

П.З-3. Використання інформаційних технологій.

П.З-4. Використання основ галузевої економіки та підприємництва для виробничої діяльності.

П.З-5. Запровадження високого рівня гігієни та санітарії на робочому місці.

П.З-6. Використання знань з екології у виробничій діяльності.

П.З-7. Дотримання норм здорового способу життя.

Ключові компетенції

П.К-3. Підтримка та розвиток особистої продуктивності.

П.К-4. Здатність працювати в команді.

П.К-5. Здатність до кар'єрного зростання.

На авторитетну думку професора Т. М. Десятова, вимоги до компетенцій з окремих професій та професійних видів діяльності формують еталонні критерії для оцінки результатів навчання у формі професійних стандартів, що є основою для розробки навчальних програм, навчальних планів, методики оцінювання та викладання, визначення потрібних фінансових і матеріальних ресурсів [9: 6]. За таких умов, професійні стандарти стають ефективним механізмом узгодження вимог сфери праці до випускників професійних навчальних закладів і відправною точкою для визначення результатів освіти й навчання, що, у свою чергу, дає можливість системі професійної освіти своєчасно реагувати на запити ринку праці і, таким чином, керувати якістю професійного навчання.

Представимо перелік одиниць професійних компетенцій на прикладі II кваліфікаційного рівня й зразок першого елемента критеріїв виконання дій кухаря:

Шифр одиниці	Найменування одиниці	Шифр елемента	Найменування елементів
Професійні компетенції:			
П.Н-1.	Первинна обробка і нарізка овочів, грибів. Приготування страв і гарнірів з овочів нескладного приготування.	П.Н-1.1.	Первинна обробка і нарізка овочів, грибів.
		П.Н-1.2.	Приготування страв і гарнірів з овочів.
П.Н-2.	Механічна кулінарна обробка лускової риби, виготовлення з риби напівфабрикатів нескладного приготування.	П.Н-2.1.	Механічна кулінарна обробка лускової риби та її розбирання.
		П.Н-2.2.	Приготування з риби напівфабрикатів.
П.Н-3.	Механічна кулінарна обробка м'яса, м'ясопродуктів, сільськогосподарської птиці, субпродуктів.	П.Н-3.1.	Механічна кулінарна обробка м'яса.
		П.Н-3.2.	Механічна кулінарна обробка сільськогосподарської птиці.
		П.Н-3.3.	Механічна кулінарна обробка субпродуктів
П.Н-4.	Приготування котлетної маси з риби і м'яса, напівфабрикати з неї.	П.Н-4.1.	Приготування котлетної маси з риби та напівфабрикати з неї.
		П.Н-4.2.	Приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикати з неї.
П.Н-5.	Приготування страв з круп, макаронних виробів, бобів та їх концентратів; страв з яєць нескладного приготування.	П.Н-5.1.	Приготування страв з круп, макаронних виробів, бобів та їх концентратів.
		П.Н-5.2.	Приготування страв з яєць.
П.Н-6.	Приготування бульйонів, супів заправних нескладного приготування; молочних супів.	П.Н-6.1.	Приготування бульйонів.
		П.Н-6.2.	Приготування супів заправних.
		П.Н-6.3.	Приготування молочних супів.
П.Н-7.	Приготування прісного тіста та напівфабрикатів з нього.	П.Н-7.1.	Приготування прісного тіста.
		П.Н-7.2.	Приготування напівфабрикатів з прісного тіста.

Одиниця П.Н-1. Первинна обробка і нарізка овочів, грибів. Приготування страв і гарнірів з овочів нескладного приготування.

Елемент П.Н – 1.1. Первинна обробка і нарізка овочів, грибів.

Критерії виконання	Знання та розуміння
П.Н-1.1.1. Організувати робоче місце для обробки та нарізки овочів, грибів.	- організація роботи овочевого цеху; - призначення, будова, принцип роботи і правила експлуатації устаткування для обробки овочів; - харчова цінність і класифікація овочів, грибів,
П.Н-1.1.2. Підготувати устаткування для обробки овочів.	
П.Н-1.1.3. Експлуатувати устаткування.	
П.Н-1.1.4. Перевірити якість овочів, грибів.	
П.Н-1.1.5. Очищати бульбоплоди і коренеплоди вручну.	
П.Н-1.1.6. Очищати бульбоплоди і коренеплоди машинним способом.	

<p>П.Н-1.1.7. Нарізати коренеплоди і бульбоплоди брусочками, соломкою, дрібним, середнім і великим кубиком, кружечками, скибочками, часточками.</p> <p>П.Н-1.1.8. Обробляти капустині овочі.</p> <p>П.Н-1.1.9. Видалити качан з білоголової капусти для голубців.</p> <p>П.Н-1.1.10. Нарізати капустині овочі соломкою, шашками, часточками; посікти.</p> <p>П.Н-1.1.11. Розібрати цвітну капусту на суцвіття.</p> <p>П.Н-1.1.12. Обробляти цибульні овочі.</p> <p>П.Н-1.1.13. Нарізати ріпчасту цибулю кружечками, соломкою, півкільцями, кубиками (крихтою).</p> <p>П.Н-1.1.14. Обробляти томатні овочі; нарізати їх різними формами нарізки.</p> <p>П.Н-1.1.15. Обробляти гарбузові овочі; нарізати їх різними формами нарізки.</p> <p>П.Н-1.1.16. Підготувати кабачки, патисони.</p> <p>П.Н-1.1.17. Підготувати кабачки, патисони, томати і перець для фарширування.</p> <p>П.Н-1.1.18. Обробляти салатно-шпинатові овочі.</p> <p>П.Н-1.1.19. Обробляти і підготувати до теплової обробки зернові овочі, боби.</p> <p>П.Н-1.1.20. Обробляти різні види грибів.</p> <p>П.Н-1.1.21. Визначати якість нарізаних овочів.</p> <p>П.Н-1.1.22. Дотримувати правила безпеки праці під час обробки.</p> <p>П.Н-1.1.23. Зберігати нарізані овочі.</p> <p>П.Н-1.1.24. Направити підготовлені овочі на теплову обробку.</p> <p>П.Н-1.1.25. Прибирати робоче місце згідно з санітарно-гігієнічними вимогами.</p> <p>П.Н-1.1.26. Дотримувати правила особистої гігієни.</p> <p>П.Н-1.1.27. Дотримувати санітарні вимоги щодо первинної обробки харчових продуктів.</p> <p>П.Н-1.1.28. Дотримувати безпеку праці під час первинної обробки і нарізки овочів, грибів.</p>	<p>вимоги до їх якості;</p> <ul style="list-style-type: none"> - механічна кулінарна обробка овочів; - норми виходу овочів при механічній кулінарній обробці; - прості форми та прийоми нарізки овочів; - умови і терміни зберігання овочів, напівфабрикатів з них, кулінарне використання; - нормативно-технологічна документація на підприємствах громадського харчування: збірник рецептур, технологічні карти і робота з ними; - безпека праці під час роботи в овочевому цеху.
Ресурси	<p>Засоби праці</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • ваговимірювальне обладнання; • картоплеочисні машини і механізми; • овочерізальні машини і механізми; • ванни стаціонарні та пересувні; • раковини; • столи виробничі; • обробні дошки; • ножі: кухарська трійка, корінчастий, жолобковий; • гастрономічні ємності.
	<p>Предмети праці</p>
<ul style="list-style-type: none"> • коренеплоди: морква, буряк, редиска, коріння петрушки, селера, хрін; • бульбоплоди: картопля, топінамбур; • капустині: капуста білоголова, червоноголова, савойська, цвітна, брюссельська, кольрабі; 	

<ul style="list-style-type: none"> • цибулинні овочі: цибуля ріпчаста, цибуля-порей, цибуля зелена, часник; • томатні овочі: томати, баклажани, перець; • гарбузові овочі: огірки, кабачки, гарбузи, патисони, кавун, диня; • салатно-шпинатові овочі; • овочі бобів: зелений горошок, квасоля; • зернові овочі: кукурудза; • гриби.
<p>Вимоги:</p> <p>а) до устаткування, інвентарю й інструментів:</p> <ul style="list-style-type: none"> • готувати до роботи; • експлуатувати; • проводити санітарну обробку; <p>б) до сировини:</p> <ul style="list-style-type: none"> • сортувати, мити й очищати коренеплоди та бульбоплоди; • нарізати бульбоплоди і коренеплоди; • обробляти і нарізати цибулинні овочі; • обробляти капустяні овочі; • нарізати і сікти білоголову капусту, вирізати качан з неї; • розбирати цвітну капусту на суцвіття; • обробляти і нарізати гарбузові і томатні овочі; • готувати овочі для фарширування; • готувати зелену квасолю та горошок до теплової обробки; • готувати кукурудзу до теплової обробки; • обробляти салатно-шпинатові овочі та зелень; <p>в) до готової продукції:</p> <ul style="list-style-type: none"> • дати якісну оцінку напівфабрикатів з овочів; • зберігати овочеві напівфабрикати; • направляти оброблені овочі на теплову обробку до холодного цеху.

Елемент П.Н – 1.2. Приготування страв і гарнірів з овочів

Критерії виконання	Знання та розуміння
<p>П.Н-1.2.1. Організувати робоче місце для приготування страв і гарнірів з овочів.</p> <p>П.Н-1.2.2. Підготувати устаткування до роботи.</p> <p>П.Н-1.2.3. Експлуатувати устаткування.</p> <p>П.Н-1.2.4. Варити очищені овочі, овочі в шкірці, заморожені овочі.</p> <p>П.Н-1.2.5. Припускати овочі.</p> <p>П.Н-1.2.6. Протирати овочі ручним і механічним способами.</p> <p>П.Н-1.2.7. Заправляти варені та припущені овочі.</p> <p>П.Н-1.2.8. Смажити картоплю сиру й варену основним способом.</p> <p>П.Н-1.2.9. Смажити картоплю у фритюрі.</p> <p>П.Н-1.2.10. Запікати овочі в шкірці.</p> <p>П.Н-1.2.11. Визначати ступінь готовності овочів.</p> <p>П.Н-1.2.12. Доводити до смаку страви та гарніри з овочів.</p> <p>П.Н-1.2.13. Порціонувати та відпускати страви і гарніри з овочів.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - організація роботи соусного відділення гарячого цеху; - призначення, будова, принцип роботи і правила безпечної експлуатації устаткування; - рецептури, технології приготування і правила відпуску страв і гарнірів з відварних, припущених, смажених і запечених овочів; - втрати під час теплової обробки овочів; - вимоги до якості страв і гарнірів з овочів; - підбір інструментів, інвентарю, посуду для відпуску страв і гарнірів з овочів; - умови і терміни відпуску страв і гарнірів з овочів; - нормативно-технологічна

<p>П.Н-1.2.14. Дати органолептичну оцінку якості страв і гарнірів з овочів.</p> <p>П.Н-1.2.15. Дотримувати правила особистої гігієни.</p> <p>П.Н-1.2.16. Дотримувати санітарні вимоги кулінарної обробки харчових продуктів.</p> <p>П.Н-1.2.17. Дотримувати правила безпеки праці під час приготування страв і гарнірів з овочів.</p>	<p>документація на підприємствах громадського харчування: збірник рецептур, технологічні картки і робота з ними;</p> <p>- безпека праці під час роботи в гарячому цеху.</p>
Ресурси	<p>Засоби праці</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • ваговимірвальне устаткування; • протиральна машина; • жарова шафа; • електрична або газова плита; • пароварильна шафа; • фритюрниця електрична; • сковорода електрична; • марміт для роздачі страв; • пристосування для протирання овочів; • сковорода; • мішалка; • шумівка; • лопатки дерев'яні та металеві для напівфабрикатів; • гастрономічні ємності; • мірні ємності; • гарнірні ложки; • сотейник; • каструлі; • ножі: кухарська трійка; • обробні дошки.
	<p>Предмети праці</p>
<ul style="list-style-type: none"> • коренеплоди: морква, буряк; • бульбоплоди: картопля; • капустяні: капуста білоголова, цвітна, брюссельська; • томатні овочі: баклажани, перець, томати; • гарбузові овочі: огірки, кабачки, гарбузи, патисони, кавун, диня; • оброблені овочі в шкірці: картопля, морква, буряк; • оброблені овочі очищені: картопля, морква, кабачки; • нарізані овочі: картопля, морква, капуста, кабачки; • консервовані овочі; • заморожені овочі. 	
<p>Вимоги:</p> <p>а) до устаткування, інвентарю й інструментів:</p> <ul style="list-style-type: none"> • готувати до роботи; • проводити санітарну обробку; • готувати столовий посуд для відпуску страв і гарнірів з овочів; <p>б) до сировини:</p> <ul style="list-style-type: none"> • варити, припускати, смажити основним способом і у фритюрі, запікати овочі та картоплю; <p>в) до готової продукції:</p> <ul style="list-style-type: none"> • дати органолептичну оцінку якості страв і гарнірів з овочів. 	

Висновки та перспективи подальших досліджень. Такий підхід до створення професійного стандарту відображає вимоги ринку праці та дає можливість працівникові здійснювати навчання впродовж усього активного життя, удосконалювати сферу професійної діяльності або змінювати її. Важливим кроком до поглиблення процесу стандартизації професійної освіти й навчання на основі компетентісного підходу є прийняття проекту Національної рамки кваліфікацій та на її підставі галузевих рамок кваліфікацій [10: 152].

ЛІТЕРАТУРА:

1. Неперервна професійна освіта: філософія, педагогічні парадигми, прогноз: Монографія [Текст] / В. П. Андрущенко, В. Г. Кремень, Н. Г. Ничкало і ін. / За ред. В. Г. Кременя. – К.: Наукова думка, 2003. – 853 с.
2. Взаємодія ринку праці та професійно-технічної освіти. Механізми створення Державних стандартів професійно-технічної освіти з конкретних професій: Зб. мат., підгот. у рамках реалізації укр.-нім. проекту “Підтримка реформи професійно-технічної освіти в Україні” [Текст]. – К.: [б. в.], 2009. – 276 с.
3. Баранников, А. В. Реформы и стандарты в правовом контексте (опыт зарубежных стран) [Текст] / А. В. Баранников // Педагогика. – 2009.– № 4. – С. 114-126.
4. Лук’яненко, Г. Організаційно-методичні засади створення професійних стандартів нового покоління [Текст] / Г. Лук’яненко // Професійно-технічна освіта. – 2010.– № 3. – С. 20-22.
5. Глосарій основних термінів професійної освіти й навчання [Текст] / упоряд. Т. М. Десятов / За заг. ред. Н. Г. Ничкало. – К.: АртЕк, 2009. – 192 с.
6. Радкевич, В. О. Аналіз підходів до розробки стандартів робітничих професій [Текст] / В. О. Радкевич // Сучасні стандарти професійно-технічної освіти: Зб. матеріалів конф. / За ред. В. О. Радкевич. – К.: Ін-т пед. освіти і освіти дорослих АПН України, 2008. – С. 77-86.
7. Національний класифікатор України: Класифікація видів економічної діяльності. ДК 009: 2005 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua>.
8. Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників. – Вип. 65 “Торгівля та громадське харчування” [Затверджено Міністерством зовнішніх економічних зв’язків і торгівлі України 30.11.1999 № 918; погоджено з Міністерством праці та соціальної політики України] [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.uazakom.com/big/text492/>.
9. Десятов, Т. М. Професійні стандарти – основа формування галузевої рамки кваліфікацій [Текст] / Т. М. Десятов // Професійно-технічна освіта. – 2009. – № 2. – С. 5-7.
10. Пальчук М. І. Психолого-педагогічні аспекти підготовки педагога нової формації: стандартизація професійної освіти / М. І. Пальчук // Наукові записки / Збірник наукових статей / Нац. пед. ун-т ім. М. П. Драгоманова; укл. Л. Л. Макаренко. – К.: Вид-во НПУ ім. М. П. Драгоманова, 2010. – Випуск LXXXIX (89). – С. 146-156. – (Серія педагогічні та історичні науки).

Пальчук М. І.

ДИДАКТИЧЕСКИЕ ПОДХОДЫ К СОЗДАНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ СТАНДАРТОВ КОМПЕТЕНТНОСТИ НА ПРИМЕРЕ ПРОФЕССИИ “ПОВАР”

Статья посвящена обоснованию необходимости создания профессиональных стандартов нового поколения, основанных на компетенциях. Представлены дидактические подходы к проектированию стандарта компетентности по профессии “Повар” на основе отраслевой рамки квалификаций предприятий ресторанного хозяйства.

Ключевые слова: профессиональный стандарт, компетенции, отраслевая рамка квалификаций, качество профессионального образования, рынок труда.

Palchuk M. I.

DIDACTIC APPROACHES TO ELABORATION OF PROFESSIONAL COMPETENCE STANDARDS ON THE EXAMPLE OF THE PROFESSION “COOK”

The article focuses on substantiation of the necessity to elaborate new generation professional standards. The author provides didactical approaches to formation of competence

standard for the profession of cook using restaurant service enterprises draft qualification benchmarking as a basis.

Key words: professional standard, competence, draft qualification benchmarking, qualification system, labour market, quality of education.

УДК 371. 811.161

Рускуліс Л.В.

ЛЕКЦІЯ У СИСТЕМІ ЛІНГВОДИДАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

ВЧИТЕЛЯ УКРАЇНСЬКОЇ МОВИ

У статті ґрунтовно охарактеризовано лекцію як одну із найважливіших форм роботи у вищій школі, проаналізовано основні її види, дидактичну роль, функції, визначено методи, що використовуються у процесі її підготовки та виголошення.

Ключові слова: форми організації навчальної діяльності, лекція, вступна лекція, тематична лекція, оглядова лекція, заключна лекція, класична лекція (традиційна), лекція-дискусія, лекція-прес-конференція, лекція-діалог, лекція-візуалізація, лекція із запланованими помилками, лекція з елементами проблемного навчання.

Перед вищою школою сьогодні стоять важливі завдання щодо підвищення ефективності навчання. Одним зі шляхів їх вирішення є правильний вибір форм навчання.

Форми організації навчання – це певний порядок (режим, межі) за якого відбувається освітній процес у вищому навчальному закладі. Сьогодні вища школа має значну кількість різноманітних форм навчально-виховного процесу, передачі наукової інформації і засвоєння її, формування особистості фахівця.

У дидактиці вищої школи форми організації навчання реалізуються через способи взаємодії педагога зі студентами під час розв'язання освітньо-виховних завдань. Одна й та ж форма організації навчально-пізнавальної діяльності студентів може змінювати структуру і модифікацію залежно від завдань і методів навчання. В одних формах можливий прояв у більшій мірі активності викладача, в інших – студентів.

До організаційних форм навчання, які одночасно є і способами безперервного управління пізнавальної діяльності студентів, відносяться лекції, семінари, спецсемінари, колоквиуми, лабораторні роботи, практикуми, самостійні роботи, науково-дослідні роботи студентів, виробничі педагогічні та дипломні практики, консультації, контрольні, курсові і дипломні роботи.

Залежно від мети, змісту навчального матеріалу, рівня підготовки і педагогічної культури викладача, стану навчально-методичної бази вищого навчального закладу здійснюється вибір форм навчання [5: 215].

Мета статті полягає у тому, щоб охарактеризувати лекцію як одну із найважливіших форм роботи у вищій школі, проаналізувати основні її види, дидактичну роль, функції, визначити методи, що використовуються у процесі підготовки та виголошення.

У сучасній лінгводидактиці вищої школи питання вибору оптимальних форм роботи у вищих навчальних закладах є актуальними. Проблеми лекції як однієї із провідних форм навчання приділяли увагу в своїх дослідженнях А. Алексюк, З. Бакум, М. Барахтян, О. Горошкіна, В. Ортинський, В. Лозова, В. Нагаєв, А. Нікітіна, С. Караман, О. Караман, Т. Коршун, М. Пентилюк.

У сучасній вищій школі використовують такі форми навчальної діяльності:

- 1) теоретичні (лекція, семінарське заняття, курсова робота, дипломна робота, консультація, навчальна екскурсія);
- 2) практичні (лабораторно-практичні заняття, практикуми);
- 3) комбіновані (педагогічна і виробнича практика);