**Блах Валерія Сергіївна. Наукове обгрунтування змісту та методики викладання курсу "Обладнання для обробки харчових продуктів": Дис... канд. пед. наук: 13.00.02 / Херсонський держ. педагогічний ун-т. - Херсон, 2002. - 230арк. - Бібліогр.: арк. 170-187**

|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | **Блах В.С. “Наукове обґрунтування змісту та методики викладання курсу “Обладнання для обробки харчових продуктів”. – Рукопис.**  Дисертація на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук за спеціальністю 13.00.02 – теорія та методика трудового навчання. Національний педагогічний університет імені М.П.Драгоманова, Київ, 2002.  Дисертаційне дослідження присвячене вдосконаленню змісту та методики викладання курсу “Обладнання для обробки харчових продуктів”.  Теоретично обґрунтовано підходи до відбору змісту дисципліни та запропоновано методику викладання дисципліни у вищих педагогічних закладах освіти. Встановлено доцільність застосування оновленого методичного забезпечення курсу “Обладнання для обробки харчових продуктів”, що складається з програми, посібника та методичних рекомендацій до виконання лабораторних робіт та контролю якості знань студентів, робочих зошитів та комп’ютерного банку даних.  Визначено шляхи підвищення ефективності проведення лабораторних робіт з курсу, що полягають у використанні методів проблемного навчання, запровадженні системи технічних задач, підвищенні ролі контролю та самоконтролю студентів.  Основний зміст роботи викладено в 11 публікаціях. | |
| |  | | --- | | Проведене дослідження підтвердило робочу гіпотезуі дозволило сформулювати такі **висновки:**   1. Проблема підготовки майбутніх вчителів трудового навчання повністю не розв’язана й залишається актуальною як у педагогічній теорії, так і на практиці. Навчальний план із підготовки вчителя трудового навчання включає ряд блоків навчальних дисциплін, серед яких блок, в який входить курс “Обладнання для обробки харчових продуктів”, найменш досліджений. 2. Як показало наше дослідження, технологічні функції фахівців підприємств масового харчування і вчителя обслуговуючої праці мають певні відмінності, тому у вищих педагогічних закладах освіти не можна здійснювати відбір і структурування змісту навчального матеріалу та методики викладання дисципліни “Обладнання для обробки харчових продуктів” за відповідними навчальними програми технологічних навчальних закладів різних рівнів. 3. Підготовка майбутніх вчителів трудового навчання до вивчення обладнання для обробки харчових продуктів буде результативною за умови науково обґрунтованого змісту навчання, який включав би базовий мінімум теоретичних знань та практичних вмінь, визначений на основі всебічного аналізу шкільних програм і програм підготовки фахівців технологічних закладів освіти різних рівнів і який відповідає сучасному рівню розвитку галузі. 4. Застосування спеціально розробленої методики проведення занять з дисципліни “Обладнання для обробки харчових продуктів” буде створювати належні умови для підвищення результативності лабораторних робіт, яка полягає у їх раціональному плануванні, зв’язку тематики із шкільною програмою трудового навчання, модернізації навчально-матеріальної бази та методичної документації. 5. Результативність підготовки майбутніх вчителів трудового навчання до вивчення обладнання для обробки харчових продуктів можлива, якщо методичне забезпечення курсу буде складатися з посібника до вивчення дисципліни, методичних рекомендацій до виконання лабораторних робіт та до контролю знань студентів, робочих зошитів, комп’ютерного банку даних, системи технічних задач, що сприятиме розвитку мотивації, посиленню інтересу до вивчення предмету, підвищенню його практичної значущості, активізації пізнавальної діяльності студентів на всіх етапах навчального процесу.   Виконана робота не вичерпує всіх аспектів проблеми удосконалення підготовки вчителів сучасної школи. Подальшого розвитку потребує розробка методик навчання із застосуванням нових інформаційних технологій, можливостей комп’ютерного моделювання під час проведення лабораторних робіт. | |