

Міністерство освіти і науки України
Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна
Навчально-науковий інститут «Українська інженерно-педагогічна академія»
Кафедра педагогіки, методики та менеджменту освіти

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

бакалавра

на тему

Формування навичок самостійної роботи у здобувачів освіти
закладів професійної (професійно- технічної) освіти під час
виконання домашніх завдань «Технологія приготування
приготування їжі з основами товарознавства

(тема кваліфікаційної роботи)

Виконав: студент 3 курсу, групи ЗМП-ОПН 22
спеціальності: 011 Освітні, педагогічні науки

(код і найменування спеціальності)

_____ / Олена ХОХЛОВА
(підпис) (ім'я та прізвище)

Керівник _____ / Лариса БАЧІЄВА
(підпис) (ім'я та прізвище)

Рецензент _____ / Тетяна ЛАЗАРЄВА
(підпис) (ім'я та прізвище)

«До захисту допущено»

В.о.завідувач кафедри _____ / Наталія БРЮХАНОВА
(підпис) (ім'я та прізвище)

Нормоконтроль _____ / Наталія БОЖКО
(підпис) (ім'я та прізвище)

Секретар ЕК _____ / Ольга ЛИТВИН
(підпис) (ім'я та прізвище)

Харків – 2025 рік

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

Навчально-науковий інститут «Українська інженерно-педагогічна академія»
Кафедра педагогіки, методики та менеджменту освіти
Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)
Спеціальність 011 Освітні, педагогічні науки
Освітньо-професійна програма «Освітні, педагогічні науки»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

_____Наталія БРІУХАНОВА
(підпис, ініціали, прізвище)

“28” квітня 2025 року

З А В Д А Н Н Я
на кваліфікаційну роботу
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

здобувача Хохлова Олена Георгіївна

1. Тема: Формування навичок самостійної роботи у здобувачів освіти закладів професійної (професійно- технічної) освіти під час виконання домашніх завдань «Технологія приготування приготування їжі з основами товарознавства

затверджена наказом по університету № 4801-5/923 від 10.04.2025 р.

2. Термін здачі закінченої роботи «11» червня 2025 р.

3. Вихідні дані до роботи/проєкту: 1)провести аналіз психолого-педагогічних джерел з метою визначення особливостей організації та реалізації самостійної роботи учнів ЗП(ПТ)О в умовах цифровізації освітнього процесу та окреслення психолого-педагогічних умов формування навичок самостійної роботи здобувачів освіти; 2)дослідити особливості змісту та організації вивчення дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» як основи для побудови системи завдань самостійної роботи та розвитку навичок самостійної діяльності здобувачів освіти; 3)теоретично обґрунтувати, розробити й частково експериментально перевірити методику формування навичок самостійної роботи здобувачів освіти під час виконання домашніх завдань з дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства».

4. Зміст роботи/проєкту (перелік питань, які належить розробити):
методика формування навичок самостійної роботи здобувачів освіти під час виконання домашніх завдань з дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства».

5.Перелік графічного матеріалу (презентаційний матеріал):
презентація доповіді за результатами дослідження з використанням

комп'ютерної презентаційної програми Power point

6. Дата видачі завдання «28» квітня 2025 р.

Керівник

_____ Лариса БАЧІЄВА
(підпис) (ім'я, прізвище)

Завдання прийняв до виконання

_____ Олена ХОХЛОВА
(підпис) (ім'я, прізвище)

**КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН-ГРАФІК
виконання кваліфікаційної роботи**

№ з/п	Назва етапів роботи та питань, які мають бути розроблені відповідно до завдання	Термін виконання	Позначки керівника про виконання завдань
1	провести аналіз психолого-педагогічних джерел з метою визначення особливостей організації та реалізації самостійної роботи учнів ЗП(ПТ)О в умовах цифровізації освітнього процесу та окреслення психолого-педагогічних умов формування навичок самостійної роботи здобувачів освіти;	12.05.2025	виконано
2	дослідити особливості змісту та організації вивчення дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» як основи для побудови системи завдань самостійної роботи та розвитку навичок самостійної діяльності здобувачів освіти;	29.05.2025	виконано
3	теоретично обґрунтувати, розробити й частково експериментально перевірити методику формування навичок самостійної роботи здобувачів освіти під час виконання домашніх завдань з дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства».	05.06.2025	виконано

Студент

_____ (підпис)

Олена ХОХЛОВА
(ім'я, прізвище)

Нормоконтроль

_____ (підпис)

Наталія БОЖКО
(ім'я, прізвище)

РЕФЕРАТ

Робота містить : 64 с., 3 рис., 16 табл., 53 джерела.

Мета дослідження – теоретично обґрунтувати та частково експериментально перевірити методику формування навичок самостійної роботи у здобувачів освіти закладів професійної (професійно-технічної) освіти підчас виконання домашніх завдань з дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства».

Об'єкт дослідження – освітній процес у закладі професійної (професійно-технічної) освіти.

Предмет дослідження – методика формування навичок самостійної роботи у здобувачів освіти закладів професійної (професійно-технічної) освіти підчас виконання домашніх завдань з дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства».

Розроблена методика ґрунтується на поєднанні змістових структур навчальних тем із класифікацією методів самостійної роботи. У межах методики розроблено систему завдань, що охоплює репродуктивні, дослідницькі, проблемно-пошукові, практичні, інтерактивні та ігрові методи. Особлива увага приділена використанню сучасних інформаційно-комунікаційних технологій, розробці алгоритмів виконання основних типів завдань, а також формуванню комплексу умінь: організаційно-планувальних, пізнавально-інформаційних, практично-діяльнісних, контрольньо-рефлексивних та комунікативно-інформаційних. Методика забезпечує поступове формування освітньої мотивації, розвитку навчальної самостійності та готовності до професійної діяльності.

У роботі використано комплекс методів дослідження: теоретичні – аналіз психолого-педагогічної літератури з проблематики формування навичок самостійної роботи здобувачів професійної (професійно-технічної) освіти, вивчення наукових джерел з організації самостійної роботи в умовах цифровізації освіти, аналіз навчально-нормативної документації та змісту

дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»; емпіричні – анкетування та проведення педагогічного експерименту з упровадження та перевірки ефективності розробленої методики формування навичок самостійної роботи під час виконання домашніх завдань.

Теоретичне значення дослідження полягає в науковому обґрунтуванні методичних засад формування навичок самостійної роботи здобувачів освіти закладів професійної (професійно-технічної) освіти під час виконання домашніх завдань з дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», що включає систематизацію методів самостійної роботи відповідно до змістових структур навчальних тем, виокремлення груп умінь, які підлягають формуванню, а також розроблення алгоритмів виконання основних типів завдань з урахуванням сучасних інформаційно-комунікаційних технологій.

Практична значущість дослідження полягає в розробленні та впровадженні методики формування навичок самостійної роботи здобувачів освіти закладів професійної (професійно-технічної) освіти під час виконання домашніх завдань у процесі професійної підготовки з дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства».

Матеріали дослідження можуть бути використані при розробленні навчально-методичних матеріалів для викладання дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» у закладах професійної (професійно-технічної) освіти, підготовці методичних рекомендацій для організації самостійної роботи здобувачів освіти, удосконаленні змісту освітніх програм, а також у процесі підвищення кваліфікації педагогічних працівників.

Ключові слова: самостійна робота здобувачів освіти, методика навчання, освітня мотивація, інформаційно-комунікаційні технології, алгоритми виконання завдань.

ABSTRACT

The thesis consists of: 61 pages, 3 figures, 16 tables, 53 sources.

The purpose of the research is to theoretically substantiate and partially experimentally verify the methodology for developing independent learning skills in students of vocational (vocational-technical) education institutions while completing homework assignments in the discipline «Food Preparation Technology with Fundamentals of Commodity Science».

The object of the research is the educational process in vocational (vocational-technical) education institutions.

The subject of the research is the methodology for developing independent learning skills in students of vocational (vocational-technical) education institutions while completing homework assignments in the discipline «Food Preparation Technology with Fundamentals of Commodity Science».

The developed methodology is based on the integration of the content structures of educational topics with the classification of methods of independent learning. The methodology includes a system of tasks that involves reproductive, research, problem-searching, practical, interactive, and game-based methods. Particular attention is paid to the use of modern information and communication technologies, the development of task execution algorithms, as well as the formation of a set of skills: organizational-planning, cognitive-informational, practical-activity, control-reflective, and communicative-informational. The methodology ensures gradual development of educational motivation, learning autonomy, and readiness for professional activity.

A complex of research methods was applied: theoretical methods – analysis of psycho-pedagogical literature on the formation of independent learning skills in vocational (vocational-technical) education students; study of scientific sources on the organization of independent work in the context of digitalized education; analysis of educational and regulatory documentation and the content of the discipline «Food Preparation Technology with Fundamentals of Commodity

Science»; empirical methods – surveys and pedagogical experiment on the implementation and verification of the effectiveness of the developed methodology for developing independent learning skills during homework assignments.

Theoretical significance of the study lies in the scientific substantiation of methodological foundations for developing independent learning skills in vocational (vocational-technical) education students while completing homework assignments in the discipline «Food Preparation Technology with Fundamentals of Commodity Science». This includes systematizing independent learning methods in accordance with the content structure of educational topics, identifying skill groups to be developed, and developing algorithms for performing the main types of tasks, taking into account modern information and communication technologies.

Practical significance of the study lies in the development and implementation of the methodology for developing independent learning skills in vocational (vocational-technical) education students while completing homework assignments during professional training in the discipline «Food Preparation Technology with Fundamentals of Commodity Science».

The research materials can be used for the development of educational and methodological materials for teaching the discipline «Food Preparation Technology with Fundamentals of Commodity Science» in vocational (vocational-technical) education institutions, in the preparation of methodological recommendations for organizing independent work of students, in improving educational program content, as well as in teacher professional development.

Keywords: independent learning of students, teaching methodology, educational motivation, information and communication technologies, task execution algorithms.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	9
РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ФОРМУВАННЯ НАВИЧОК САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ У ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ ЗАКЛАДІВ ПРОФЕСІЙНОЇ (ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ) ОСВІТИ.....	13
1.1. Теоретичні засади організації самостійної роботи здобувачів освіти учнів ЗП(ПТ)О в умовах цифровізації освітнього процесу	13
1.2. Психолого-педагогічні особливості формування та реалізації навичок самостійної роботи в учнів ЗП(ПТ)О.....	18
1.3. Особливості вивчення дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» як основа для розвитку самостійної діяльності.....	23
Висновки до розділу 1.....	28
РОЗДІЛ 2. МЕТОДИКА ФОРМУВАННЯ НАВИЧОК САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ У ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ ЗАКЛАДІВ ПРОФЕСІЙНОЇ (ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ) ОСВІТИ ПІДЧАС ВИКОНАННЯ ДОМАШНІХ ЗАВДАНЬ З ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ З ОСНОВАМИ ТОВАРОЗНАВСТВА».....	30
2.1. Цілі та завдання методики формування навичок самостійної роботи у здобувачів освіти закладів професійної (професійно-технічної) освіти підчас виконання домашніх завдань з дисципліни... ..	30
2.2. Методи та засоби методики формування навичок самостійної роботи у здобувачів освіти закладів професійної (професійно-технічної) освіти підчас виконання домашніх завдань з дисципліни... ..	40
Висновки до розділу 2.....	48
РОЗДІЛ 3. РЕЗУЛЬТАТИ ВПРОВАДЖЕННЯ МЕТОДИКИ ФОРМУВАННЯ НАВИЧОК САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ У ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ ЗАКЛАДІВ ПРОФЕСІЙНОЇ (ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ) ОСВІТИ ПІДЧАС ВИКОНАННЯ ДОМАШНІХ ЗАВДАНЬ З ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ З ОСНОВАМИ ТОВАРОЗНАВСТВА»	50
3.1. Організація та здійснення педагогічного експерименту.....	50
3.2. Визначення ефективності методики формування навичок самостійної роботи у здобувачів освіти закладів професійної (професійно-технічної) освіти підчас виконання домашніх завдань	52
Висновки до розділу 3.....	55
ВИСНОВКИ.....	56
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	58

ВСТУП

У сучасних умовах активного розвитку науки, техніки та технологій, цифровізації всіх сфер суспільного життя значно зростає обсяг інформації, яку необхідно опанувати фахівцям різних галузей. Впровадження дистанційної освіти, прискорення змін у професійній діяльності та потреба у постійному оновленні знань зумовлюють актуальність навчання протягом усього життя. У зв'язку з цим особливої значущості набуває формування у здобувачів освіти навичок самостійної пізнавальної діяльності, що забезпечують здатність до безперервного професійного розвитку, самонавчання, пошуку, аналізу й критичної оцінки нової інформації, адаптації до змінних вимог ринку праці.

Необхідність володіння навичками самостійної роботи підкріплюється положеннями нормативних документів. Зокрема, у Стратегії сталого розвитку ООН (Ціль 4 «Якісна освіта») зазначається, що опанування знань та вмінь у сучасному світі потребує від людини здатності самостійно організовувати власну пізнавальну діяльність, ефективно працювати з інформацією, критично мислити та приймати відповідальні рішення в умовах постійних змін [52].

Педагогічні працівники закладів професійної (професійно-технічної) освіти стикаються з низкою труднощів, пов'язаних із досягненням належного рівня результатів навчання. У ряді досліджень окреслено причини такого стану. Серед них виокремлюються: недостатній рівень загальноосвітньої підготовки; слабка навчальна мотивація; обмеженість сформованих умінь самостійно здобувати знання й організовувати власну діяльність [33].

Однак сучасний освітній процес характеризується активним впровадженням дистанційної освіти [8, 34, 35, 41, 47], що зумовлює ще більше зростання частки самостійної роботи здобувачів освіти у загальній структурі навчальної діяльності та підвищує значущість сформованості освітньої мотивації як основи для її ефективного виконання. Відповідно, неготовність здобувачів освіти до результативного виконання такої роботи, а педагогічних

працівників – до її ефективної організації свідчить про відсутність результативної методичної системи з навчальної дисципліни.

Наведені факти зумовлюють існування суперечностей в освітньому процесі підготовки здобувачів освіти закладів професійної (професійно-технічної) освіти, зокрема в аспекті здійснення ними самостійної роботи:

- між недостатньою підготовленістю здобувачів освіти до самостійної навчальної діяльності як під час аудиторних занять, так і особливо під час виконання домашніх завдань різного рівня складності, та зростанням обсягу такої роботи у зв'язку із запровадженням дистанційної освіти;

- між необхідністю організації педагогічним працівником методично обґрунтованої самостійної роботи здобувачів освіти з кожної навчальної дисципліни та недостатньою розробленістю методичних підходів до її організації з урахуванням сучасних тенденцій розвитку освіти (інформаційно-комунікаційних технологій, застосування різнорівневих завдань тощо).

Питання організації та реалізації самостійної роботи учнів знайшли відображення в працях науковців: самостійну роботу учнів кулінарного профілю розглядає В. Град [9]; сучасні аспекти самостійної роботи учнів в професійній підготовці аналізує В. Дубов [11]; організацій питання самостійної роботи вивчають С. Ісаєва, Н. Соловей, І. Летуновська [16]; використання інформаційно комунікативних технологій в самостійній роботі знаходяться в колі уваги Л. Коношевського, О. Коношевського [20, 21], Н. Яковенко [49] та С. Шестак [44]; важливість самостійної роботи в процесі вивчення навчальних дисциплін обґрунтовані в роботі М. Михайлюк, М. Верголяс, О. Верхоляс [25]; Л. Морозової [26]; самостійну роботу в контексті інноваційного навчання досліджують Т. Чабан, В. Бочаров, М. Чубач [42] та інші.

Отже, освітня практика стикається з проблемою організації та методичного обґрунтування самостійної пізнавальної діяльності здобувачів освіти з урахуванням специфіки навчальної дисципліни та сучасних тенденцій розвитку освітньої системи, що передбачає досягнення конкретних результатів

відповідно до вимог державного стандарту професійної (професійно-технічної) освіти за відповідною спеціальністю.

Таким чином, зазначені суперечності та окреслена проблема освітньої практики зумовили вибір теми дослідження: «Формування навичок самостійної роботи у здобувачів освіти закладів професійної (професійно-технічної) освіти під час виконання домашніх завдань з дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства».

Мета дослідження – теоретично обґрунтувати та частково експериментально перевірити методику формування навичок самостійної роботи у здобувачів освіти закладів професійної (професійно-технічної) освіти під час виконання домашніх завдань з дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства».

Об'єкт дослідження – освітній процес у закладі професійної (професійно-технічної) освіти.

Предмет дослідження – методика формування навичок самостійної роботи у здобувачів освіти закладів професійної (професійно-технічної) освіти під час виконання домашніх завдань з дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства».

Відповідно до сформульованої мети визначено завдання дослідження:

- 1) провести аналіз психолого-педагогічних джерел з метою визначення особливостей організації та реалізації самостійної роботи учнів ЗП(ПТ)О в умовах цифровізації освітнього процесу та окреслення психолого-педагогічних умов формування навичок самостійної роботи здобувачів освіти;
- 2) дослідити особливості змісту та організації вивчення дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» як основи для побудови системи завдань самостійної роботи та розвитку навичок самостійної діяльності здобувачів освіти;
- 3) теоретично обґрунтувати, розробити й частково експериментально перевірити методику формування навичок самостійної роботи здобувачів

освіти під час виконання домашніх завдань з дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства».

У роботі використано комплекс методів дослідження: теоретичні методи – аналіз психолого-педагогічної літератури з проблематики формування навичок самостійної роботи здобувачів освіти, зокрема здобувачів закладів професійної (професійно-технічної) освіти; аналіз наукових джерел з організації самостійної роботи в умовах цифровізації освітнього процесу; вивчення навчально-нормативної документації та змісту навчальної програми дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» для визначення змістових компонентів самостійної роботи; емпіричні методи – педагогічне спостереження за діяльністю здобувачів освіти під час виконання завдань самостійної роботи; анкетування та проведення педагогічного експерименту з упровадження та перевірки ефективності розробленої методики формування навичок самостійної роботи.

Теоретичне значення дослідження полягає в науковому обґрунтуванні методичних засад формування навичок самостійної роботи здобувачів освіти закладів професійної (професійно-технічної) освіти під час виконання домашніх завдань з дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», що включає систематизацію методів самостійної роботи відповідно до змістових структур навчальних тем, виокремлення груп умінь, які підлягають формуванню, а також розроблення алгоритмів виконання основних типів завдань з урахуванням сучасних інформаційно-комунікаційних технологій. Практична значущість дослідження полягає в розробленні та впровадженні методики формування навичок самостійної роботи здобувачів освіти закладів професійної (професійно-технічної) освіти під час виконання домашніх завдань у процесі професійної підготовки з дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства».

Робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел (53 найменування). Повний обсяг роботи становить 64 сторінок.

РОЗДІЛ 1.

ТЕОРЕТИЧНІ ОСНОВИ ФОРМУВАННЯ НАВИЧОК САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ У ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ ЗАКЛАДІВ ПРОФЕСІЙНОЇ (ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ) ОСВІТИ

1.1. Теоретичні засади організації самостійної роботи здобувачів освіти учнів ЗП(ПТ)О в умовах цифровізації освітнього процесу

Проблема організації самостійної роботи здобувачів освіти не є новою для педагогічної науки. Це питання активно досліджувалося вітчизняними дослідниками. Питання теоретичних основ самостійної роботи розглядали В. Град, В. Дубов; організаційні аспекти самостійної роботи вивчали С. Ісаєва, Н. Соловей, І. Летуновська; використання інформаційно-комунікаційних технологій у процесі самостійної роботи досліджували Л. Коношевський, О. Коношевський, Н. Яковенко, С. Шестак; роль самостійної роботи у вивченні навчальних дисциплін обґрунтовували М. Михайлюк, М. Верголяс, О. Верхоляс, Л. Морозова; самостійну роботу в контексті інноваційного навчання аналізували Т. Чабан, В. Бочаров, М. Чубач та інші.

У науковій літературі поняття «самостійна робота» трактується по-різному. Серед основних підходів [9, 11, 16, 25, 20, 22, 44] виокремлюють такі: самостійна робота як діяльність, що здійснюється без безпосереднього керівництва педагога, хоча й організовується та спрямовується ним; самостійна робота як педагогічний інструмент організації пізнавальної активності здобувачів освіти, що включає елементи навчального або наукового пізнання; самостійна робота як особливий вид або комбінація видів навчально-пізнавальної діяльності; самостійна робота як сукупність індивідуальних і групових форм пізнавальної діяльності, що реалізується як у процесі навчання, так і в позаурочний час.

У загальному значенні самостійну роботу здобувачів освіти розуміють як організовану, методично обґрунтовану пізнавальну діяльність, що

виконується ними без прямої участі викладача і спрямована на досягнення конкретного результату [11]. Саме тому формування навичок самостійної роботи є важливою складовою підготовки здобувачів освіти закладів професійної (професійно-технічної) освіти до успішного оволодіння фахом та майбутньої професійної діяльності.

Важливим є визначення функцій самостійної роботи. Аналіз праць науковців та методистів [16, 25, 20, 22, 44] дозволив визначити та схарактеризувати їх: розвивальна – сприяє підвищенню теоретичної та практичної підготовленості до професійної діяльності, розвитку творчих здібностей, формуванню професійної гнучкості та здатності до застосування знань у виробничих умовах; інформаційно-навчальна – поглиблює та закріплює знання, отримані в аудиторних заняттях, забезпечуючи засвоєння нового навчального матеріалу під час виконання домашніх завдань; орієнтуюча та стимулююча – формує пізнавальний інтерес, розвиває професійне мислення, світогляд, професійні компетентності, а також культуру навчальної праці, що необхідна для подальшого професійного саморозвитку; виховна функція – під час самостійної роботи формується відповідальність за результати навчання, самодисципліна, уважність, акуратність та інші особистісні якості, важливі для майбутньої професійної діяльності; дослідницька функція – залучає здобувачів освіти до пошуку нових способів вирішення навчальних і професійних завдань, сприяє професійному самовизначенню та розвитку інноваційного мислення.

Отже, самостійна робота здобувачів освіти в закладах професійної (професійно-технічної) освіти виконує комплексну роль у підготовці майбутніх фахівців. Вона не лише забезпечує засвоєння знань та розвиток професійних умінь, а й сприяє формуванню особистісних якостей, мотивації до навчання, здатності до самостійного пошуку й аналізу інформації, прийняття професійних рішень у різноманітних виробничих ситуаціях.

Педагоги висувають низку основних вимог до ефективної організації самостійної діяльності учнів на заняттях: кожна самостійна робота, незалежно

від її рівня, повинна мати чітко визначену мету; здобувачі мають розуміти послідовність виконання завдання та володіти необхідними прийомами для його реалізації; зміст самостійної роботи має відповідати навчальним можливостям учнів, а рівень складності – забезпечувати поступовий перехід від простіших форм самостійної діяльності до більш складних, поєднуючи різні види самостійної роботи [16, 25].

Основними методами самостійної роботи є: репродуктивні методи (робота з підручниками, конспектами; читання та опрацювання літератури; перегляд навчальних відео-лекцій; складання планів, конспектів, схем); дослідницькі методи (виконання міні-досліджень; написання есе, рефератів, наукових робіт; розробка проектів; експериментальні завдання); проблемно-пошукові методи (вирішення проблемних ситуацій; робота з кейсами; пошук альтернативних рішень завдань; критичний аналіз різних точок зору); практичні методи (виконання практичних робіт (лабораторних, виробничих тощо); складання та виконання алгоритмів дій; моделювання професійних ситуацій); інтерактивні методи (участь в онлайн-форумах; участь у вебінарах, онлайн-дискусіях; співпраця в онлайн-групах); ігрові методи (навчальні ігри; рольові ігри; симуляції) [7, 12, 13, 48].

Додатково методами самостійної роботи можна вважати: методи самоконтролю (тестування, самоперевірка, взаємоперевірка); методи самоаналізу і рефлексії (ведення щоденників навчання, портфоліо, самооцінювання результатів).

Інноваційний підхід до організації самостійної роботи передбачає широке застосування дистанційних освітніх технологій шляхом створення відкритого інформаційно-освітнього середовища закладу освіти. Важливе місце в цьому процесі посідають системи електронного та дистанційного навчання.

Як зазначають Л. Коношевський, О. Коношевський [20, 21], розвиток інформаційно-комунікаційних технологій радикально трансформує освітній процес, створюючи нові умови для організації самостійної роботи здобувачів

освіти. Сучасні форми навчання неможливо уявити без активного використання інтернет-ресурсів, які забезпечують доступ до навчальної інформації, розширюють можливості для самостійного вивчення матеріалу, дозволяють практично відпрацьовувати здобуті знання, а також організовувати онлайн-навчання та тестування. Самостійна робота у цифровому середовищі стає важливим компонентом формування професійної компетентності та здатності до навчання впродовж життя.

Одним із важливих критеріїв класифікації інформаційно-комунікаційних технологій для організації самостійної роботи здобувачів освіти є їх дидактичне призначення. Аналіз джерел наукової інформації О. Саввіна [34], дозволив визначити групи засобів, наведені на рис.1.

Отже, до технологій доступу до навчальної інформації відносяться ті засоби, які забезпечують здобувачам можливість отримання й засвоєння навчального контенту. До них належать електронні підручники та навчальні посібники, відеолекції, навчальні відеоматеріали, інтерактивні презентації, а також відкриті освітні ресурси (Open Educational Resources – OER) [44, 50]. Технології практичного опрацювання матеріалу забезпечують формування практичних умінь і навичок у процесі самостійного виконання навчальних завдань. До цієї групи належать інтерактивні тренажери, програмні симулятори (моделювання процесів), онлайн-завдання та вправи, що реалізуються за допомогою освітніх платформ, таких як Google Classroom, Moodle [44, 50 тощо. До технологій самоконтролю та оцінювання відносяться засоби, що дозволяють здобувачам самостійно оцінювати рівень засвоєння матеріалу, здійснювати перевірку знань та проводити самодіагностику навчальних досягнень. Серед них: онлайн-тестування, автоматизовані системи перевірки знань, платформи для самооцінювання (наприклад, Kahoot, Quizizz, Testportal). Технології рефлексії та аналізу результатів спрямовані на формування в здобувачів умінь оцінювати власний поступ у навчанні, здійснювати самоаналіз та планувати подальшу освітню діяльність. До таких

технологій належать електронні щоденники навчання, портфоліо досягнень, системи ведення навчальних блогів або рефлексійних записів.

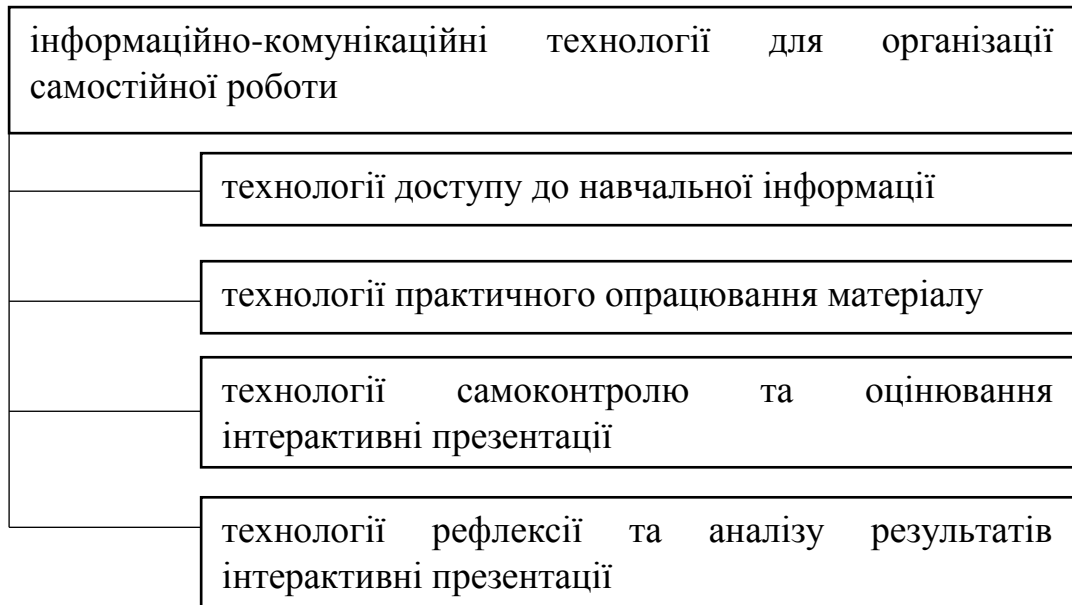


Рис. 1.1. Класифікація інформаційно-комунікаційних технологій для організації самостійної роботи здобувачів освіти за дидактичним призначенням

Важливою сучасною тенденцією організації самостійної роботи є залучення систем штучного інтелекту, зокрема чат-ботів на основі великих мовних моделей (наприклад, ChatGPT) [19, 21, 34, 35, 37]. Такі інструменти забезпечують здобувачам освіти можливість отримання оперативних консультацій, пояснень складних питань, прикладів розв'язання задач, уточнення термінології тощо. Використання ChatGPT [1, 2, 4] сприяє розширенню доступу до навчальної інформації, підвищує мобільність самостійної роботи, створює умови для самоперевірки, формування алгоритмів діяльності та розвитку критичного мислення під час аналізу отриманих відповідей. Водночас інтеграція подібних цифрових засобів в освітній процес вимагає формування у здобувачів освіти вмінь свідомого використання таких ресурсів, оцінювання достовірності інформації та самостійного опрацювання отриманих даних.

Дослідники [9, 11, 16, 25, 20, 22, 44] формують перелік ключових чинників, що визначають ефективність самостійної роботи здобувачів освіти в умовах впровадження дистанційної освіти та розвитку цифрових технологій:

організація самостійної діяльності із використанням систем дистанційного навчання; раціональний добір змісту навчального матеріалу, що підлягає самостійному опрацюванню; формування завдань, спрямованих на розвиток навичок критичного мислення високого рівня; застосування інформаційно-комунікаційних технологій у процесі виконання самостійної роботи; чітке визначення критеріїв оцінювання результатів самостійної діяльності та організація рефлексивної складової навчального процесу.

1.2. Психолого-педагогічні особливості формування та реалізації навичок самостійної роботи в учнів ЗП(ПТ)О

Юнацький вік (приблизно 15–18 років), який є типовим для здобувачів закладів професійної (професійно-технічної) освіти, характеризується активним розвитком пізнавальної сфери. Відбувається інтенсивне формування абстрактно-логічного мислення, зростає здатність до узагальнення, аналізу, порівняння, виділення суттєвого та встановлення причинно-наслідкових зв'язків [6, 22, 31].

На цьому етапі вдосконалюються навички планування, самоконтролю, самооцінювання результатів діяльності, що створює передумови для розвитку самостійної пізнавальної активності. Водночас юнаки ще потребують педагогічної підтримки в організації самостійної роботи, оскільки рівень сформованості навичок саморегуляції та самостійного управління навчальною діяльністю є недостатньо стійким і потребує подальшого розвитку [16, 42].

Розглянемо особливості мисленевої та практичної діяльності здобувачів освіти у процесі виконання завдань для самостійної роботи за результатами аналізу робіт [22, 25, 33, 35, 42]. У процесі організації самостійної роботи формування викладачем конкретного завдання для здобувачів освіти сприяє виникненню мотиваційної установки. Завдання виконує роль комплексного зовнішнього стимулу, що активізує аналітико-синтетичну діяльність під впливом мотиваційних спонукань.

Аналізуючи зміст отриманого завдання, співвідносячи його з наявними знаннями та попереднім практичним досвідом, здобувачі освіти усвідомлюють і глибше осмислюють мету завдання, планують майбутні дії, необхідні для його виконання, та самостійно визначають послідовність роботи, програмують результати, що мають бути досягнуті та на які потрібно орієнтуватися. Це становить першу ланку поведінкового акту. Другою ланкою поведінкового акту є безпосереднє виконання запланованих практичних дій. На цьому етапі здобувачі освіти реалізують отримане завдання на практиці. Наступним є третій етап – аналіз отриманих результатів, їх зіставлення із запланованою метою та очікуваними результатами, тобто здійснення самоконтролю за ходом виконання роботи. У разі, якщо досягнуті результати відповідають поставленим цілям і очікуваним результатам, а виконання завдання дає запланований корисний ефект, діяльність завершується. Якщо ж виявляється розбіжність між запланованими й фактичними результатами, активізується контроль за процесом виконання, триває пошук оптимальних рішень до моменту досягнення мети та успішного завершення завдання. Після цього викладач підбиває підсумки виконання самостійної роботи. Послідовність реалізації зазначених етапів наведена на рис.1.2.

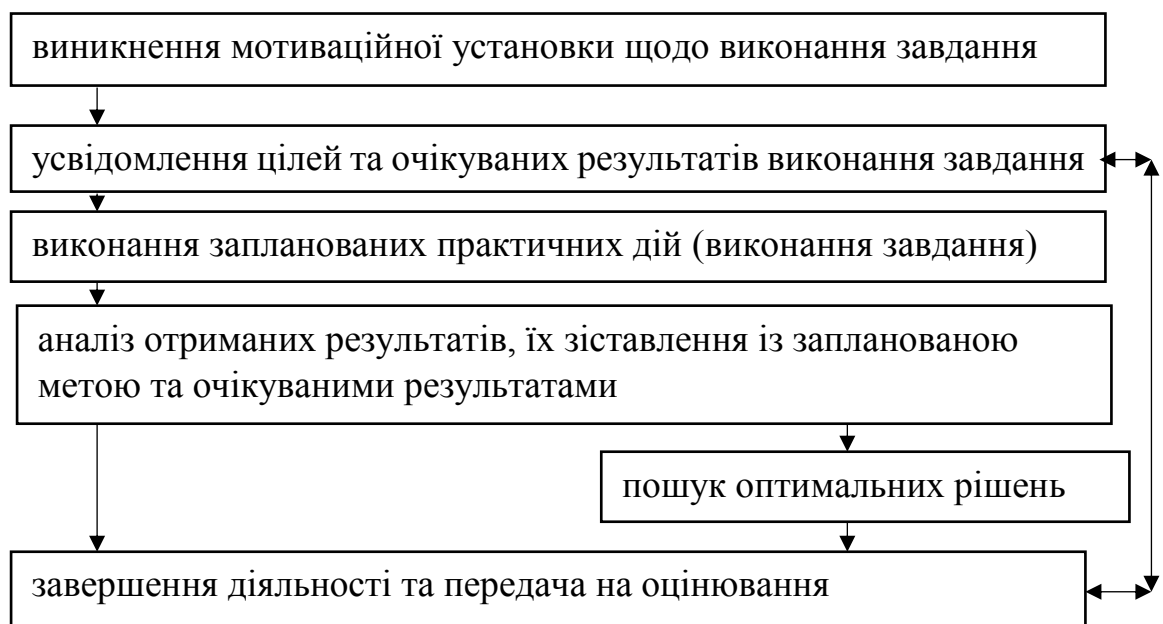


Рис.1.2. Структура поведінки здобувача освіти щодо виконання завдання для самостійної роботи

Отже, структура поведінкового акту дає змогу чітко усвідомити, що в процесі самостійної роботи внутрішні мисленнєві процеси здобувачів освіти тісно пов'язані з практичними діями. Під час виконання практичних дій активізуються процеси чуттєвого пізнання, які поєднуються з понятійним мисленням, оскільки завдання містять нові для здобувачів знання й поняття, які необхідно засвоїти. Здійснюючи самоконтроль, учні знову переходять до абстрактних аналітико-синтетичних процесів мислення. Усі ці особливості самостійної діяльності здобувачів освіти слід враховувати при формулюванні змісту навчальних завдань.

Аналіз праць науковців [] дозволив визначити, що важливу роль у виконанні завдань для самотньої роботи є точне визначення здобувачем його типу. Отже, специфіка завдання для самостійної роботи значною мірою визначає характер діяльності здобувачів освіти під час його виконання. Здобувачі освіти сприймають і усвідомлюють мету завдання, спираючись на наявний обсяг знань, умінь і навичок. Для досягнення усвідомленої мети вони планують відповідні способи виконання роботи й певною мірою прогнозують очікувані результати. У процесі виконання завдання здобувачі здійснюють самоконтроль, порівнюючи отримані результати із запланованою метою. У разі виявлення помилок або невідповідностей продовжують пошук правильних рішень, застосовуючи інші прийоми й підходи. Завершивши виконання завдання, учні представляють оформлені результати викладачу для перевірки та оцінювання.

Аналіз джерел наукової інформації не дозволив визначити конкретні уміння щодо здійснення самостійної роботи, бо вони цілком відповідають загальним прийомам організації розумової діяльності та навчальної роботи. Однак наведемо їх загальну класифікацію, що дозволить зрозуміти їх структуру та зміст. Отже, система умінь щодо здійснення самостійної роботи охоплює такі групи:

– організаційно-планувальні уміння (ставити навчальну мету; планувати власну навчальну діяльність; визначати послідовність виконання завдань; раціонально розподіляти час для виконання завдання);

– пізнавально-інформаційні уміння (шукати, відбирати та аналізувати інформацію з різних джерел; працювати з навчальною, довідковою та фаховою літературою; опрацьовувати й узагальнювати інформацію; застосовувати отримані знання для розв'язання практичних завдань);

– практично-діяльнісні уміння (застосовувати теоретичні знання у практичній діяльності; виконувати алгоритми дій, інструкції, технологічні карти; використовувати навчальне та виробниче обладнання; працювати з інструментами та матеріалами (актуально для кухарів);

– контрольнорефлексивні уміння (здійснювати самоконтроль та самоперевірку виконаної роботи; виявляти та виправляти власні помилки; аналізувати результати власної діяльності; проводити самооцінку навчальних досягнень);

– комунікативно-інформаційні уміння (працювати з цифровими ресурсами та ІКТ; використовувати освітні онлайн-платформи; користуватись інтерактивними сервісами самоперевірки; залучати цифрові інструменти (у т.ч. ChatGPT, онлайн-консультанти тощо) [5, 18, 27].

Отже, нами схарактеризовані групи умінь, якими мають володіти здобувачі освіти для реалізації результативної самостійної роботи.

Функції викладача тісно пов'язані з діяльністю здобувачів освіти. Викладач формулює конкретне усне або письмове завдання для самостійної роботи, яке визначає мотиви, цілі роботи, послідовність її виконання, способи самоконтролю та оформлення результатів. Педагог не лише спостерігає за практичними діями здобувачів освіти, але й здійснює контроль за їх виконанням, надає своєчасні рекомендації з метою попередження можливих помилок, аналізує самостійну діяльність здобувачів освіти, оцінює правильність виконання завдання, рівень усвідомлення та засвоєння змісту і результатів виконаної роботи, а також перевіряє, якими знаннями, уміннями й

навичками оволоділи учні, та оцінює якість їх виконання. Структура діяльності викладача під час виконання здобувачами самостійної роботи наведена на рис.1.3.

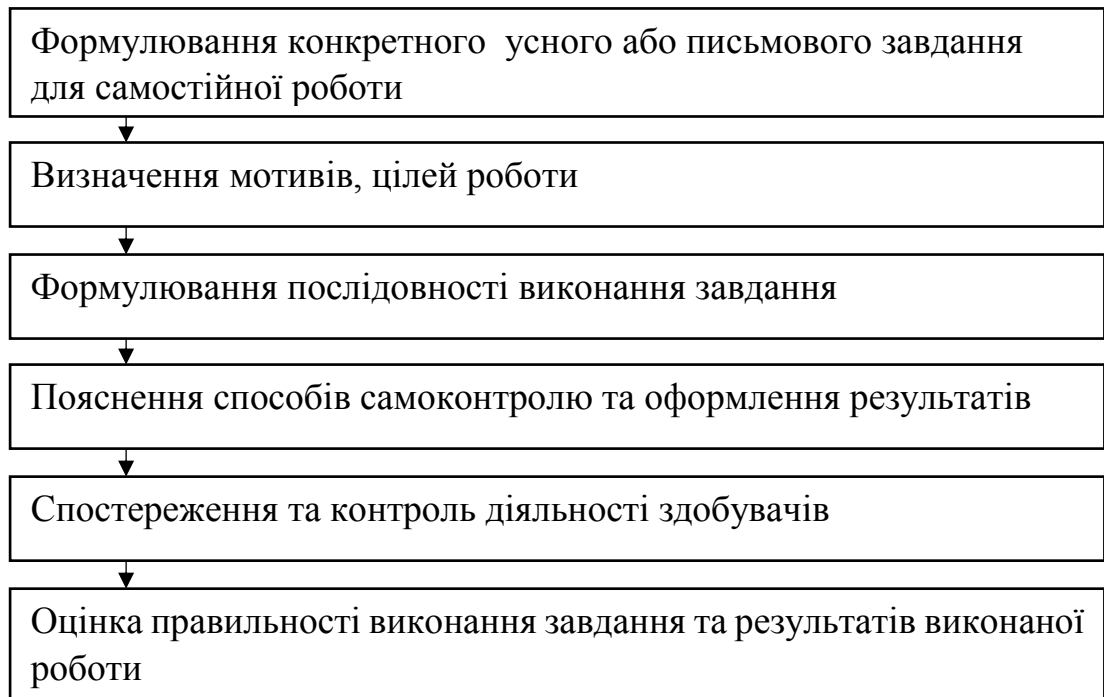


Рис.1.3. Структура діяльності викладача під час виконання здобувачами самостійної роботи

Таким чином, викладач фактично програмує навчальну діяльність здобувачів освіти, а також організовує, контролює та аналізує процес виконання ними самостійної роботи. Роль педагога при організації самостійної роботи не лише зберігається, а й розширюється та ускладнюється, у порівнянні з діяльністю щодо повідомлення змісту навчальної інформації.

Наведене вище приводить до висновку, що для забезпечення результативного виконання завдань здобувачі освіти мають володіти сформованою мотивацією до виконання самостійної роботи та конкретними алгоритмами (технологіями) виконання тих чи інших типів завдань, під час реалізації яких застосовуються прийоми організації розумової діяльності та навчальної роботи.

1.3. Особливості вивчення дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» як основа для розвитку самостійної діяльності

Основним нормативним документом, що регламентує підготовку здобувачів освіти за професіями у закладах професійної (професійно-технічної) освіти, є Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти [17]. У стандарті визначаються вимоги до результатів навчання, які включають: перелік та опис ключових і професійних компетентностей за професією; загальні знання та уміння за професією; перелік результатів навчання для професійної (професійно-технічної) освіти; вимоги до рівня сформованості результатів навчання [17].

У колі нашої уваги знаходиться Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти з підготовки фахівців за професією кухар [17]. Аналіз положень стандарту дозволив окреслити перелік ключових компетентностей, якими має оволодіти майбутній фахівець. Серед них виділяються: комунікативна компетентність (забезпечує ефективну взаємодію у професійному середовищі); математична компетентність (необхідна для здійснення розрахунків технологічних процесів); особистісна та соціальна компетентності (відповідальність, самостійність, дисциплінованість, здатність до саморозвитку та ефективної взаємодії з іншими членами трудового колективу); навчальна компетентність (готовність до самостійного здобуття нових знань, вмінь і навичок упродовж професійної діяльності); громадсько-правова компетентність (забезпечує дотримання законодавчих і етичних норм у професійній діяльності); екологічна компетентність (передбачає дотримання принципів раціонального природокористування); цифрова компетентність (включає володіння сучасними інформаційно-комунікаційними технологіями).

У контексті проблематики даної дослідницької роботи звернемо увагу на зміст навчальної та цифрової компетентностей [17, с.8]. Опис зазначених

компетентностей дозволяє визначити, що навчальну компетентність характеризують уміння визначати навчальні цілі та способи їх досягнення, оцінювати власні результати навчання, навчатися впродовж життя; цифрову компетентність – уміння використовувати інформаційно-комунікаційні засоби та технології, здійснювати пошук інформації, її обробку, передачу та збереження. Наведена інформація орієнтує нас у ключових позиціях організації самостійної роботи здобувачів освіти, тобто в усвідомленні мети, сформованості алгоритмів діяльності для її досягнення та застосуванні інформаційно-комунікативних технологій.

Робоча освітня програма підготовки кухарів є документом, що містить навчальні програми дисциплін та визначає їх через програмні результати навчання та компетентності. Навчальна програма з дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» [32, с.66] містить чіткий розподіл компетентностей, програмних результатів навчання та тем, які мають бути опановані здобувачами освіти.

На наступному етапі дослідження здійснимо аналіз змісту навчальної дисципліни підготовки кухаря 3 розряду, наведений у робочій навчальній програмі [32, с.66] та узгодимо його зі змістом методичних систем, представлених у джерелах наукової інформації [38, 40, 46]. Результати роботи наведені у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1.

Аналіз змісту навчальної дисципліни підготовки кухаря 3 розряду

№ з.п.	Програмні результати	Узагальнений зміст	Узагальнена структура змісту
1	2	3	4
1.	РН1.Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них	Обробка овочів та грибів. Технологія приготування страв з овочів, грибів та фруктів, ягід	1. Призначення технології. 2. Інгредієнти. 3. Інструменти та обладнання для реалізації технології
2.	РН2. Готувати страви та гарніри з овочів, грибів	Технологія приготування страв і гарнірів з овочів і грибів	4. Послідовність

Продовження таблиці 1.1.

1	2	3	4
3.	РН3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів	Технологія приготування страв з яєць, молока та молочних продуктів	етапів реалізації технології (схема, алгоритм). 5. Вимоги до якості приготовленої страви
4.	РН4. Обробляти різні види риби, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них	Технологія приготування страв з риби з кістковим та хрящовим скелетом, інших видів риби	
5.	РН 5. Обробляти м'ясо, субпродукти, птицю, дичину та готувати напівфабрикати з них	Технологія обробки яловичини, телятини, свинини, баранини та підготовка окремих частин м'яса. Технологія приготування страв з напівфабрикатів з м'яса різної складності	
6.	РН 6. Готувати бульйони, супи та соуси	Технологія приготування бульйонів, соусів та супів	
7.	РН 7. Готувати страви і гарніри з крупу	Технологія приготування страв і гарнірів з круп, бобових, макаронних виробів (паст)	

Отже, аналіз змісту навчальної дисципліни підготовки кухаря та його узгодження зі змістом методичних систем дозволив визначити узагальнену структуру змісту. До її основних складових належать: призначення технології; інгредієнти; інструменти та обладнання для реалізації технології; послідовність етапів реалізації технології (схема, алгоритм); вимоги до якості готової страви.

На прикладі однієї з тем продемонструємо ідею розроблення завдань для самостійної роботи з дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства». На першому етапі реалізації дослідження розглянемо зміст однієї тем – теми «Обробка овочів та грибів» відповідно до визначених узагальнених структурних елементів та визначимо особливості розроблення завдань для самостійної роботи за кожної зі складових змісту [38, 40].

Обробка овочів та грибів – це сукупність технологічних операцій, які забезпечують підготовку сировини до подальшого використання у приготуванні страв. Її призначення полягає у видаленні забруднень, неїстівних або непридатних для споживання частин, наданні продуктам належної форми, розміру та чистоти. Якісне виконання процесів обробки овочів і грибів забезпечує збереження їх харчової цінності, покращення санітарно-гігієнічних показників, створює умови для раціональної кулінарної обробки та досягнення високої якості готових страв.

Овочі та гриби є важливою групою харчової сировини, що широко використовується в кулінарній практиці для приготування різноманітних страв. Для цілей технологічної обробки, зберігання та приготування страв їх поділяють на окремі групи залежно від ботанічних ознак, особливостей будови та характеру їстівних частин. До основних груп овочів відносять: коренеплоди – буряк, морква, редька, редиска, пастернак, селера, хрін; бульбоплоди – картопля, топінамбур; капустяні (качанні) – білоголова та червоноголова капуста, брюссельська, кольрабі, цвітна капуста, броколі; листові овочі – салат, шпинат, щавель; цибулеві овочі – цибуля ріпчаста, зелена цибуля, часник, порей; плодові овочі – томати, огірки, баклажани, перець солодкий, кабачки, гарбуз, патисони; бобові овочі – горох, квасоля, боби, соя; зернові зелені культури – цукрова кукурудза; пряно-смакові овочі – петрушка, кріп, базилік, майоран, чабер та інші. Окрему групу сировини складають гриби, що також активно використовуються у приготуванні страв. До найбільш розповсюджених у кулінарії грибів належать: печериці, гливи, білі гриби, підберезники, підосичники, масляки, опеньки.

Зазначимо, що овочі та гриби як сировина класифікуються за різними ознаками залежно від ботанічної належності, будови та особливостей використання у технології приготування страв. Отже, розроблення завдань для самостійної роботи може бути спрямоване як на формування та закріплення знань щодо належності конкретних видів овочів та грибів до відповідних класифікаційних груп, так і на формування умінь обґрунтовувати вибір певних

груп сировини відповідно до призначення страв, способів обробки та технологічних вимог.

Процес обробки овочів складається з послідовності технологічних операцій, кожна з яких має важливе значення для забезпечення належної якості підготовленої сировини. За підручником Т.М. Стахмич, О.М. Пахолюк [38] технологічна схема обробки овочів включає такі етапи: сортування – відбір овочів за якісними показниками; видаляють зіпсовані, недозрілі або надто перезрілі плоди, дефектні екземпляри, сторонні домішки; сировину сортують за видами, ступенем стиглості та придатністю до подальшої обробки; калібрування – розподіл овочів за розмірами та масою, що забезпечує рівномірність подальшої обробки, особливо під час теплових процесів, та покращує якість готових страв; миття – видалення зовнішніх забруднень: залишків ґрунту, пилу, мікроорганізмів; очищення – видаленні шкірки, вічок, серцевин, плодоніжок, коренів та інших неїстівних частин; промивання – видалення залишків шкірки, механічних домішок та мікроорганізмів, забезпечуючи тим самим санітарно-гігієнічну чистоту продукту; нарізування – передбачає нарізування овочів на частини відповідно до вимог технології приготування конкретних страв. Вид нарізки обирається з урахуванням особливостей подальшої кулінарної обробки.

Зазначимо, що кожен тип овочів має свої особливості у виконанні зазначених технологічних операцій. Отже, розроблення завдань для самостійної роботи може бути спрямоване як на формування та закріплення знань та умінь щодо технології обробки окремих видів овочів, так і на їх порівняльний аналіз.

У процесі обробки овочів важливе значення має правильний вибір інструментів, оскільки від цього залежать якість виконання операцій, збереження поживних речовин, зовнішній вигляд продуктів та економне використання сировини. Основним інструментом, який використовується під час ручної обробки овочів, є ніж. Для виконання різних операцій застосовують спеціальні види ножів, кожен з яких має свою функціональну призначеність:

кухарський ніж універсального призначення; ніж для чищення овочів; ніж для нарізування капусти; ніж для нарізування томатів. Використання спеціалізованих ножів сприяє підвищенню точності технологічних операцій, покращенню зовнішнього вигляду нарізаних овочів, збереженню їх структури, а також економному витрачання сировини.

Зазначимо, що для оброблення овочів та грибів використовуються як універсальні, так і спеціальні засоби. Отже, розроблення завдань для самостійної роботи може бути спрямоване як на формування та закріплення знань та умінь щодо вибору й застосування інструментів, що підходять для оброблення окремих видів овочів, так і на формування навичок використання універсальних засобів.

Серед вимог до якості страви, узагальнено, можна визначити такі: відповідність органолептичним показникам (смак, колір, запах, консистенція); збереження максимальної кількості поживних речовин; безпечність за мікробіологічними показниками; естетичний вигляд готової страви; відповідність маси порції згідно з нормами харчування.

Зазначимо, що визначення якості овочевої та грибної продукції має свої особливості залежно від виду сировини. Отже, розроблення завдань для самостійної роботи може бути спрямоване як на формування та закріплення знань та умінь щодо оцінювання якості окремих видів овочів та грибів за специфічними показниками (зовнішній вигляд, цілісність, ступінь стиглості, відсутність пошкоджень, забруднень тощо), так і на формування загальних умінь контролю якості сировини за універсальними органолептичними та санітарно-гігієнічними ознаками.

Висновки до розділу 1

1. Аналіз наукових джерел дозволяє зробити висновок, що самостійна робота є важливим компонентом професійної підготовки здобувачів освіти, оскільки забезпечує не лише оволодіння знаннями, а й розвиток професійних,

пізнавальних, організаційних та особистісних умінь. Її ефективність залежить від чіткої організації, постановки цілей, визначення послідовності дій і формування у здобувачів відповідних компетентностей. Сучасні умови цифровізації освіти зумовлюють активне впровадження інформаційно-комунікаційних технологій та систем штучного інтелекту (зокрема, ChatGPT), що розширює можливості самостійного навчання

2. Юнацький вік здобувачів закладів професійної (професійно-технічної) освіти характеризується розвитком абстрактно-логічного мислення, формуванням навичок планування, самоконтролю й самооцінки, що створює передумови для самостійної пізнавальної діяльності. Ефективність самостійної роботи забезпечується сформованою мотивацією, оволодінням алгоритмами виконання завдань, а також розвитком організаційно-планувальних, пізнавально-інформаційних, практично-діяльнісних, контрольних-рефлексивних та комунікативно-інформаційних умінь. Роль викладача полягає у постановці завдань, супроводі, контролі та аналізі результатів самостійної діяльності здобувачів освіти.

3. Аналіз змісту навчального матеріалу з дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» дозволяє визначити основні напрями організації самостійної роботи здобувачів освіти. Завдання для самостійної роботи мають бути спрямовані на формування знань про видову і товарознавчу класифікацію сировини, опанування технологічних процесів оброблення різних видів харчових продуктів, добір обладнання, інструментів та засобів технологічної обробки, а також на розвиток умінь оцінювати якість сировини і готових страв за органолептичними та санітарно-гігієнічними показниками. Такий підхід забезпечує комплексний розвиток професійних знань, умінь і навичок, формування здатності самостійно виконувати виробничі завдання, приймати технологічні рішення та здійснювати професійний контроль якості продукції у майбутній трудовій діяльності.

РОЗДІЛ 2.

МЕТОДИКА ФОРМУВАННЯ НАВИЧОК САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ У ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ ЗАКЛАДІВ ПРОФЕСІЙНОЇ (ПРОФЕСІЙНО- ТЕХНІЧНОЇ) ОСВІТИ ПІДЧАС ВИКОНАННЯ ДОМАШНІХ ЗАВДАНЬ З ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ З ОСНОВАМИ ТОВАРОЗНАВСТВА»

2.1. Цілі та завдання методики формування навичок самостійної роботи у здобувачів освіти закладів професійної (професійно-технічної) освіти під час виконання домашніх завдань з дисципліни

Першим елементом розроблення методики є визначення її мети. Відповідно до загально дидактичного підходу, мета відображає запланований результат навчання, який має бути досягнутий у процесі реалізації методики [13, 24].

Метою запропонованої методики є формування у здобувачів професійної (професійно-технічної) освіти здатності до ефективної самостійної роботи під час виконання домашніх завдань з дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства».

Завданнями методики є розвиток освітньої мотивації та формування комплексу умінь: організаційно-планувальних, пізнавально-інформаційних, практично-діяльнісних, контрольних-рефлексивних та комунікативно-інформаційних. Досягнення цих завдань забезпечується шляхом побудови системи завдань для самостійної роботи, яка ґрунтується на класифікації методів самостійної роботи та структурних елементах змісту навчальних тем дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства». Важливою складовою методики є також розроблення викладачем та опрацювання зі здобувачами освіти алгоритмів і технологій виконання таких завдань, що сприяє результативному виконанню практичних дій під час самостійної роботи.

На першому етапі розроблення змісту методики сформуємо систему завдань для самостійної роботи, яка ґрунтується на класифікації методів самостійної роботи та структурних елементах змісту навчальних тем дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства». Такий підхід дозволяє забезпечити зв'язок завдань із конкретним змістом навчального матеріалу, типами навчальної діяльності та рівнями сформованості професійних умінь і навичок, необхідних для ефективної професійної підготовки здобувачів освіти.

Для прикладу система завдань представлена для теми «Обробка овочів та грибів». Система завдань, що презентує репродуктивні методи, для кращого унаочнення представлена у системі таблиць 2.1- 2.5.

Таблиця 2.1.

Матриця розроблення завдань щодо призначення технології

Тип роботи	Завдання	ІКТ-елемент
Робота з підручником	Опрацюйте розділ підручника. Виділіть основні функції технології	Підготувати електронну презентацію (PowerPoint/Canva)
Робота з конспектом	За конспектом визначте призначення технології	Створити інтелект-карту (Mindomo, XMind)
Перегляд відео-лекцій	Перегляньте відео і запишіть основні завдання технології	Скласти Google-таблицю з короткими записами
Складання плану, конспекту, схеми	Створіть схему «Призначення технологічної обробки овочів та грибів».	Створити схему в онлайн-редакторі Lucidchart / Miro.
Додатково	Використайте ChatGPT для формулювання короткої інформації щодо призначення технології	ChatGPT

Отже, завдання для самостійної роботи на цьому етапі спрямовані на розвиток пізнавально-інформаційних умінь: аналізу, відбору та осмислення інформації щодо функціонального значення технологічних процесів. Після їх виконання доцільно переходити до завдань, які сприятимуть формуванню умінь роботи з інгредієнтами як об'єктами кулінарної обробки.

Таблиця 2.2.

Матриця розроблення завдань щодо інгредієнтів

Тип роботи	Завдання	ІКТ-елемент
Робота з підручником	Виділити групи овочів та грибів, записати приклади	Створити інфографіку (Canva).
Робота з конспектом	Підготуйте класифікаційну таблицю овочів	Google Docs / Jamboard.
Перегляд відео-лекцій	Заповнити таблицю класифікації	Онлайн таблиця в Google Sheets.
Складання плану, конспекту, схеми	Створити інтелект-карту класифікації овочів та грибів	XMind або Mindmeister.
Додатково	Перевірити правильність класифікації за допомогою чат-бота	ChatGPT

Завдання щодо роботи з сировиною активізують пізнавально-інформаційні уміння здобувачів освіти. На наступному етапі організуються завдання, спрямовані на опрацювання інструментів та обладнання, необхідних для реалізації технологічних процесів.

Таблиця 2.3.

Матриця розроблення завдань щодо інструментів та обладнання для реалізації технології

Тип роботи	Завдання	ІКТ-елемент
Робота з підручником	Скласти перелік інструментів	Використати Google Keep для нотаток
Робота з конспектом	Підготувати таблицю «інструмент – призначення»	Таблиця в Google Sheets
Перегляд відео-лекцій	Переглянути відео з демонстрацією роботи з ножами	Перегляд YouTube + створити відеоогляд (Padlet)
Складання плану, конспекту, схеми	Побудувати блок-схему вибору інструментів	Lucidchart / Miro
Додатково	За допомогою ChatGPT скласти список найбільш поширених помилок при роботі з інструментами	ChatGPT

На цьому етапі завдання формують практично-діяльнісні уміння здобувачів освіти – добирати та застосовувати інструменти й обладнання відповідно до поставлених технологічних завдань. Далі логічно переходимо до опрацювання завдань щодо послідовності технологічних операцій.

Таблиця 2.4.

Матриця розроблення завдань щодо послідовності етапів реалізації технології

Тип роботи	Завдання	ІКТ-елемент
Робота з підручником	Виділити послідовність етапів оброблення овочів	Скласти таблицю в Google Sheets
Робота з конспектом	Побудувати алгоритм виконання	Створити блок-схему в Draw.io або Miro.
Перегляд відео-лекцій	Скласти покроковий план обробки за відео	Створити покрокову інструкцію в Notion
Складання плану, конспекту, схеми	Розробити алгоритм технологічного процесу	Використати редактор алгоритмів (Algolist.io).
Додатково	За допомогою ChatGPT перевірити коректність складання алгоритму	ChatGPT

Виконання цих завдань сприяє розвитку організаційно-планувальних умінь: визначати послідовність дій, планувати етапи технологічного процесу та дотримуватися технологічних карт. Завершальним етапом є формування умінь оцінювання якості кінцевого продукту.

Таблиця 2.5.

Матриця розроблення завдань щодо вимог до якості приготовленої страви

Тип роботи	Завдання	ІКТ-елемент
Робота з підручником	Визначити критерії оцінки якості	Створити чек-лист у Google Forms.
Робота з конспектом	Заповнити таблицю критеріїв якості	Онлайн Google Sheets
Перегляд відео-лекцій	Визначити ознаки дефектів	Скласти картку самоперевірки в Quizlet
Складання плану, конспекту, схеми	Розробити алгоритм контролю якості	Побудова блок-схеми у Lucidchart
Додатково	Змодельовати ситуації контролю якості через діалог із ChatGPT	ChatGPT

На цьому етапі завдання спрямовані на формування контрольно-рефлексивних умінь: здійснення контролю якості, самостійного аналізу готової продукції, виявлення відхилень та прийняття рішень щодо удосконалення технології. Виконання таких завдань сприяє розвитку здатності критично оцінювати результати власної діяльності, формуванню відповідальності за якість роботи та готовності до самостійного коригування технологічного процесу у професійній практиці.

Система завдань, що презентує дослідницькі методи, для кращого унаочнення представлена таблицях 2.6-2.8. На цьому етапі завдання спрямовані на поглиблення пізнавально-інформаційних та аналітичних умінь здобувачів освіти: уміння працювати з джерелами фахової інформації, аналізувати дані, формулювати висновки, аргументувати свої рішення, створювати узагальнені навчальні продукти.

Таблиця 2.6

Матриця розроблення завдань щодо застосування методу розроблення міні досліджень

Структурний елемент	Завдання
Призначення технології	Проведіть міні-дослідження: проаналізуйте призначення обробки овочів у різних видах страв (гарніри, супи, салати), використовуючи матеріал підручника Стахмич Т. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі, а також статті з фахових журналів з технології харчування (інтернет-ресурси Google Scholar, ResearchGate).
Інгредієнти	Дослідіть вплив якості овочевої сировини на вибір способів її кулінарної обробки. Джерела: підручник Стахмич Т., статті з бази НБУВ та наукових конференцій харчового профілю.
Інструменти та обладнання	Підготуйте порівняльний аналіз ефективності різних ножів для очищення та нарізання овочів за даними виробників (офіційні сайти кухонного обладнання, каталог METRO, підручник Стахмич Т. [38], розділ 2).
Послідовність етапів	Складіть міні-дослідження: порівняйте етапи обробки коренеплодів і капустяних овочів. Використайте підручник Стахмич Т. (розділ 2), матеріали навчальних відеоуроків YouTube-платформ кулінарних шкіл
Вимоги до якості	Проведіть порівняння органолептичних показників овочевих напівфабрикатів після обробки. Джерела: інструкції ДСТУ, відео експертних оцінок якості (канал «Кулінарна експертиза»), підручник Стахмич Т.

Залучення методів міні-досліджень та написання есе [14, 15, 26, 36] сприяє формуванню навичок критичного мислення, самостійного опрацювання навчального матеріалу та його творчого застосування у професійній діяльності.

Таблиця 2.7

Матриця розроблення завдань щодо застосування написання есе

Структурний елемент	Завдання
Призначення технології	Напишіть есе на тему: «Роль технологічної обробки овочів у кулінарній практиці», спираючись на підручник Стахмич Т. та статті журналу <i>Харчова промисловість України</i>
Інгредієнти	Напишіть есе: «Критерії відбору овочів для приготування перших страв», використовуючи каталоги METRO, підручник Стахмич Т., актуальні нормативні документи щодо якості овочевої сировини (ДСТУ)
Інструменти та обладнання	Напишіть есе: «Роль інструментів у забезпеченні якості обробки овочів», опираючись на підручник Стахмич Т., каталоги обладнання Robot Coupe, сайти постачальників технологічного інвентарю
Послідовність етапів	Есе: «Послідовність операцій обробки овочів», використовуючи дані підручника Стахмич Т. (розділ 2), навчальні відео на платформі Prometheus
Вимоги до якості	Напишіть есе: «Оцінка якості обробки овочів та грибів» на основі підручника Стахмич Т., рекомендацій ДСТУ, а також відеоматеріалів YouTube (професійні кухарські школи)

Використання навчальних проєктів [14, 15, 26, 36] забезпечує розвиток умінь критично аналізувати інформацію, самостійно опрацьовувати навчальний матеріал і творчо застосовувати набуті знання.

Таблиця 2.8

Матриця розроблення завдань щодо методу «розробка проєкту»

Структурний елемент	Завдання
Призначення технології	Розробіть проєкт: створіть меню страв з овочів і грибів з обґрунтуванням вибору технологій обробки, використовуючи підручник Стахмич Т. та меню діючих ресторанів (OpenMenu, TripAdvisor).
Інгредієнти	Складіть картотеку овочевої сировини із зазначенням основних параметрів якості. Джерела: підручник Стахмич Т., таблиці товарознавчих характеристик (ДСТУ, ISO 22000).
Інструменти та обладнання	Створіть довідник кухаря-початківця: які інструменти використовуються для різних груп овочів. Джерела: каталоги торгових платформ METRO, ProfiCook, відеоуроки професійних шеф-кухарів.
Послідовність етапів	озробіть алгоритмічну карту оброблення овочів (наприклад, капусти), використовуючи підручник Стахмич Т., програму XMind (створення ментальних карт)
Вимоги до якості	Створіть презентацію для захисту: «Показники якості овочевих напівфабрикатів». Джерела: підручник Стахмич Т., відеоматеріали лабораторних занять на YouTube.

Наступний етап побудови системи завдань передбачає залучення проблемно-пошукових методів самостійної роботи: робота з кейсами [42,], розв'язання проблемних ситуацій, пошук альтернативних рішень завдань. Застосування цих методів дозволяє створювати навчальні завдання, які імітують реальні або наближені до реальних виробничі ситуації, що сприяє формуванню здатності майбутніх фахівців самостійно аналізувати проблеми, обирати ефективні шляхи їх вирішення, адаптувати технологічні процеси до конкретних умов виробництва. Використання даного блоку завдань забезпечує розвиток у здобувачів освіти усіх груп умінь. Результати роботи наведені у таблицях 2.9-2.12

Таблиця 2.9

Матриця розроблення завдань щодо застосування методу «робота з кейсом»

Структурний елемент	Завдання для самостійної роботи
1	2
Призначення технології	Ознайомтесь із кейс-описом реальної виробничої ситуації: «Підготовка страви для пацієнтів із обмеженим харчуванням». На основі опису визначте технологічну мету приготування страви, сформулюйте очікувані результати кулінарної обробки. Підготуйте короткий письмовий звіт з обґрунтуванням призначення технології. Використайте джерела: підручник Стахмич Т. [38], методичні матеріали та довідкову літературу
Інгредієнти	Опрацюйте кейс: «Обмежений набір овочевої сировини в умовах виробництва». Визначте альтернативні види сировини для приготування заданої страви за наявних обмежень. Підготуйте таблицю з варіантами заміни інгредієнтів із посиланням на джерела інформації: електронні кулінарні довідники, бази даних харчових продуктів (наприклад, USDA FoodData Central)
Інструменти та обладнання	Опрацюйте кейс: «Виконання технологічних операцій за відсутності стандартного обладнання». Запропонуйте варіанти заміни відсутнього обладнання підручними засобами, обґрунтуйте їх застосування, складіть схему альтернативної комплектації робочого місця. Використайте джерела: відеоуроки YouTube, інструкції виробників обладнання
Послідовність етапів реалізації технології	Вивчіть кейс: «Помилки при виконанні окремих етапів технології приготування овочевих страв». Проаналізуйте наведені порушення, сформулюйте їх наслідки для якості страви та розробіть план-корекцію технологічної послідовності. Підготуйте презентацію для обговорення в групі

Продовження таблиці 2.9.

1	2
Вимоги до якості страви	Проаналізуйте кейс: «Скарги споживачів на якість страви». Оцініть можливі причини невідповідності органолептичних показників стандартам якості. Запропонуйте шляхи усунення порушень та попередження подібних ситуацій у майбутньому. Використайте нормативні документи (ДСТУ, ТУ) та матеріали з технології продукції ресторанного господарства

Під час вирішення таких завдань щодо пошуку альтернативних рішень активно розвиваються всі групи умінь, оскільки здобувачі освіти моделюють цілісний процес прийняття технологічних рішень у змінених умовах.

Таблиця 2.10

Матриця розроблення завдань щодо застосування методу «пошук альтернативних рішень завдань»

Структурний елемент	Завдання для самостійної роботи
Для всіх структурних елементів	Вирішіть ситуаційне завдання: запропонуйте не менше трьох варіантів підходів до приготування овочевої страви в умовах: 1) обмеженої кількості води; 2) обмеженого часу; 3) зниженої температури навколишнього середовища. Обґрунтуйте кожен варіант і проаналізуйте їх переваги та ризики. Використайте джерела: кулінарні форуми, практичні посібники, матеріали ChatGPT

Завдання для самостійної роботи на основі практичних методів: складання та виконання алгоритмів дій, моделювання професійних ситуацій. Цей блок завдань передбачає розвиток практичних умінь здобувачів освіти шляхом складання алгоритмів технологічних процесів та моделювання виробничих ситуацій.

Робота в такому форматі формує вміння структурувати діяльність, планувати послідовність операцій, приймати обґрунтовані технологічні рішення відповідно до умов виробництва. Результати роботи наведені у таблиці 2.11.

Таблиця 2.11

Матриця розроблення завдань щодо застосування практичних методів (складання та виконання алгоритмів дій, моделювання професійних ситуацій)

Структурний елемент	Завдання для самостійної роботи
Призначення технології	Завдання. Розробіть алгоритм вибору технології приготування страв з урахуванням призначення страви (для дієтичного харчування, харчування військовослужбовців у польових умовах, дитячого харчування тощо). Джерела: підручник, тематичні розділи Інтернет-ресурсів про організацію харчування для різних категорій населення
Інгредієнти	Завдання. Створіть алгоритм добору сировини для приготування салату (або гарніру), з урахуванням сезонності, доступності, поживної цінності та технологічних властивостей продуктів. Джерела: Таблиці харчової цінності продуктів (державні санітарні норми, харчові довідники, ресурси USDA або аналогічних національних баз даних)
Інструменти та обладнання для реалізації технології	Завдання. Складіть схему вибору обладнання для теплової обробки овочів (пароварка, сковорода, духовка, автоклав, польова кухня). Поясніть вибір для різних ситуацій. Джерела: підручник, методичні рекомендації до лабораторних робіт, технічна документація обладнання
Послідовність етапів реалізації технології	Завдання. Розробіть покроковий алгоритм приготування страви «Овочеve рагу» (або іншої страви). Опишіть кожний етап: обробка сировини, теплові процеси, оформлення страви. Джерела: підручник, демонстраційні відео, інструкційні карти, технологічні карти страв
Вимоги до якості приготовленої страви	Завдання. Побудуйте алгоритм контролю якості готової страви на основі органолептичних показників (зовнішній вигляд, запах, смак, консистенція). Розробіть чек-лист для самоперевірки. Джерела: підручник, нормативна документація ДСТУ, матеріали санітарних норм

Використання інтерактивних форм роботи активізує взаємодію між здобувачами освіти, дозволяє обговорювати проблемні питання, ділитись досвідом, розширювати коло джерел інформації та формувати вміння працювати в команді. Ігрові методи сприяють створенню мотивуючого навчального середовища, що стимулює формування професійних навичок через змодельовані виробничі ситуації. Застосування завдань цього типу сприяє формуванню усіх груп умінь. Результати роботи наведені у таблиці 2.12.

Матриця розроблення завдань щодо застосування інтерактивних методів
(співпраця в онлайн-групах, участь в онлайн-форумах, ігрові методи)

Структурний елемент	Завдання для самостійної роботи
Призначення технології	Завдання. У складі онлайн-групи обговоріть призначення різних технологій приготування страв із овочів у контексті військових умов, харчування дітей, лікувального харчування тощо. За результатами створіть презентацію в Google Slides Джерела: Онлайн-форуми з харчових технологій, публікації на профільних сайтах МОЗ України, електронні версії підручника
Інгредієнти	Завдання. Проведіть групову дискусію у чат-групі (Telegram, Google Classroom) щодо заміни окремих овочів і грибів при обмеженій доступності сировини в різних регіонах. Підготуйте таблицю варіантів заміни інгредієнтів із поясненнями причин вибору. Джерела: Онлайн-каталоги сировини, довідники з кулінарії, санітарні норми
Інструменти та обладнання для реалізації технології	Завдання. В онлайн-симуляторі кухонного обладнання (наприклад, демонстраційне відео або інструкційна гра) оберіть оптимальне обладнання для обробки конкретного виду сировини. Результати обговоріть у форумі Moodle або Google Classroom. Джерела: Відеоогляди кухонного обладнання YouTube, інструкції виробників
Послідовність етапів реалізації технології	Завдання. У грі «Кулінарний квест» (розробленій у Quizizz або Kahoot) пройдіть симуляцію підготовки страви з овочів, виконуючи завдання у правильній послідовності. Зробіть аналіз типових помилок після гри Джерела: матеріали підручника, алгоритми технологічних процесів
Вимоги до якості приготовленої страви	Завдання. Проведіть у форумі Google Classroom обговорення теми: «Оцінка якості овочевих страв за органолептичними показниками: типові помилки та способи виправлення». Підготуйте спільний чек-лист якості Джерела: ДСТУ, нормативна документація

Запропонована система завдань для самостійної роботи потребує відповідного дидактичного забезпечення, яке передбачає добір ефективних методів навчання та раціональне використання сучасних засобів навчання. Саме методи та засоби, що застосовуються під час організації самостійної роботи, визначають характер навчальної діяльності здобувачів освіти, сприяють формуванню необхідних умінь і забезпечують досягнення запланованих результатів навчання. Тому наступним етапом є визначення

методичних підходів та засобів, які забезпечують реалізацію розробленої методики формування навичок самостійної роботи здобувачів освіти.

2.2. Методи та засоби методики формування навичок самостійної роботи у здобувачів освіти закладів професійної (професійно-технічної) освіти під час виконання домашніх завдань з дисципліни

У контексті розробленої методики [24] під методами навчання [7, 12, 43] розуміємо сукупність способів організації діяльності здобувачів освіти, що спрямовані на формування навичок самостійної роботи в процесі виконання домашніх завдань з дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства». Методи відображають характер активності здобувачів освіти – від репродуктивних до дослідницьких, проблемно-пошукових та інтерактивних форм діяльності, а також визначають логіку виконання завдань.

Під засобами навчання [7, 12, 43] розуміємо інструменти, що забезпечують реалізацію методів: навчально-методичні матеріали, дидактичні ресурси, інформаційно-комунікаційні технології, програмні продукти, інструкції, алгоритми тощо. Особливе місце серед засобів посідають розроблені алгоритми виконання завдань, які виступають технологічною основою для формування вмінь організації та виконання самостійної роботи.

Подальше викладення буде присвячене саме алгоритмам виконання типових видів завдань, які використовуються у процесі формування навичок самостійної роботи здобувачів освіти.

Інтелект-карта є засобом візуалізації структури навчальної інформації, її логічних зв'язків, систематизації понять та процесів. Такий підхід дозволяє здобувачу освіти глибше опанувати зміст теми та сформуванню пізнавально-інформаційні уміння [20, 21, 35, 37, 44, 49, 50]. Алгоритм складання інтелект-карти (mind-map) під час самостійної роботи:

- 1) визначення теми (чітко сформулювати основну тему чи поняття, яке буде центральним елементом карти);

2) виділення основних структурних блоків (розподілити зміст теми на основні розділи або ключові компоненти (наприклад: інгредієнти, інструменти, етапи технології, критерії якості);

3) формування гілок від центрального поняття (від кожного структурного блоку провести гілки (ключові підпункти), що конкретизують його зміст);

4) доповнення деталей (для кожної гілки додати конкретні приклади, ознаки, технологічні прийоми, умови виконання тощо)

5) використання зображень та кольорів (для кращого запам'ятовування та візуалізації доцільно використовувати піктограми, умовні позначення, кольорове кодування гілок);

6) перевірка повноти та логіки побудови карти (переглянути карту на предмет логічної послідовності, повноти розкриття теми, узгодженості понять);

7) оформлення та збереження (оформити остаточний варіант карти, зберегти її у паперовому або електронному вигляді (наприклад, за допомогою сервісів XMind, MindMeister, Coggle тощо).

Виконання завдання із складання інтелект-карти сприяє розвитку пізнавально-інформаційних умінь (пошук, відбір, узагальнення й структурування інформації), організаційно-планувальних умінь (планування структури вивчення матеріалу), а також частково контрольовано-рефлексивних умінь (аналіз повноти та логічності побудованої карти).

На наступному етапі дослідження розробимо алгоритм складання плану чи конспекту навчального матеріалу [18]. Він містить таку послідовність дій:

1) уточнення теми й мети конспекту (перед початком роботи необхідно визначити, з якою метою створюється конспект: для вивчення, повторення, систематизації знань тощо);

2) визначення основних джерел інформації (обрати підручник (наприклад, Стахмич Т., Пахолюк О. «Кулінарна справа. Технологія

приготування їжі» [38]), електронні матеріали, відеолекції чи додаткову наукову літературу);

3) виділення основних розділів (підтем) (прочитати текст, визначити основні логічні блоки, які складають структуру матеріалу);

4) виписування ключових понять та визначень (стисло, своїми словами занотовуються основні поняття, терміни, визначення, технологічні прийоми);

5) фіксація послідовності етапів технологічного процесу (записати поетапно всі дії, притаманні відповідній технології приготування страв (наприклад: сортування, калібрування, миття, очищення, нарізування);

6) позначення складних або нових моментів (виділити ті питання, які потребують додаткового опрацювання або є новими);

7) оформлення логічної послідовності (виконати структуроване оформлення – у вигляді тез, таблиць, нумерації або схем);

8) перевірка повноти та логічності конспекту (здійснити самоперевірку, переконатися, що записаний матеріал охоплює всі ключові аспекти теми).

Застосування алгоритму сприяє розвитку пізнавально-інформаційних умінь (пошук і систематизація інформації), організаційно-планувальних умінь (структурування навчального матеріалу), контрольнорефлексивних умінь (перевірка власних записів).

На наступному етапі дослідження розробимо алгоритм виконання мінідослідження у процесі самостійної роботи [5, 16, 18]. Він містить таку послідовність дій:

1) визначення теми дослідження (чітко сформулювати тему або проблему, яка досліджується (наприклад: «Порівняння технологій оброблення різних видів капусти» або «Аналіз факторів, що впливають на якість грибною сировини»);

2) постановка мети та завдань дослідження (визначити мету дослідження (що потрібно встановити, з'ясувати, порівняти) та сформулювати 2–4 дослідницькі завдання);

3) підбір інформаційних джерел (добрати джерела для вивчення (підручник, статті з професійних видань, електронні ресурси, наприклад: бази даних, матеріали MOODLE, ChatGPT, OER тощо).

4) аналіз і систематизація інформації (опрацювати зібраний матеріал, виділити основні поняття, показники, закономірності);

5) практична частина (провести прості практичні дослідження (наприклад: визначити вихід очищених овочів при різних способах обробки, порівняти зміни зовнішнього вигляду при різних технологіях);

6) формулювання висновків (у короткій узагальненій формі подати результати виконаного дослідження. Дати обґрунтовані висновки);

7) оформлення роботи (підготувати коротке письмове повідомлення, презентацію або доповідь для захисту результатів дослідження)

8) самооцінка виконаної роботи (оцінити, наскільки вдалося досягнути поставленої мети, визначити труднощі та шляхи їх подолання).

Такий алгоритм спрямований на розвиток пізнавально-інформаційних, дослідницьких, практично-діяльнісних та контрольних-рефлексивних умінь.

Алгоритм підготовки до роботи з відеоматеріалом у процесі самостійної роботи [20, 21, 35, 37, 44, 49, 50]:

1) ознайомлення з темою відеоматеріалу (перед початком перегляду потрібно прочитати тему, короткий опис чи план відеоуроку);

2) постановка навчальної мети (здобувач освіти самостійно або за допомогою викладача формулює, що саме потрібно засвоїти в ході перегляду (наприклад: зрозуміти етапи обробки овочів; запам'ятати правила роботи з обладнанням);

3) підготовка до перегляду (перед переглядом бажано мати при собі: зошит для нотаток; роздруковану схему або таблицю, до якої можна буде записувати нову інформацію; список термінів, які потрібно уточнити в процесі перегляду);

4) перегляд із активним занотовуванням (у процесі перегляду слід робити короткі нотатки, записувати визначення, правила, алгоритми, технологічні етапи, які демонструються);

5) виділення ключових моментів (після перегляду коротко підсумувати основні положення: які технологічні операції розглянуто; які інструменти і обладнання застосовуються; на які помилки звертається увага);

6) аналіз отриманої інформації (виконати завдання: скласти схему, план, інтелект-карту за змістом переглянутого відеоматеріалу);

7) обговорення та уточнення (при роботі в групі – обговорити побачене із однокласниками. Можна звернутися до викладача або використати онлайн-консультант (ChatGPT) для уточнення незрозумілих моментів);

8) самоконтроль та перевірка засвоєння (пройти короткий тест, дати відповіді на контрольні запитання чи розв'язати практичне завдання за матеріалами відео).

Такий алгоритм розвиває організаційно-планувальні, пізнавально-інформаційні, практично-діяльнісні та контрольні-рефлексивні уміння.

У процесі виконання завдань для самостійної роботи необхідним є здійснення самоконтролю його виконання [3, 10, 27]. Алгоритм виконання самоконтролю результатів самостійної роботи містить таку послідовність дій:

1) чітке розуміння мети завдання (перед перевіркою пригадати, яку мету ставилося при виконанні завдання, яких результатів потрібно було досягти);

2) перевірка повноти виконання завдання (чи всі пункти завдання виконані? Чи дотримано всі етапи, передбачені інструкціями чи алгоритмом?);

3) перевірка правильності виконання (зіставити виконану роботу з навчальними матеріалами (підручником, конспектами, технологічними картами тощо); за потреби – використати еталонні відповіді, приклади правильного виконання або цифрові ресурси для самоперевірки (онлайн-тести, інтерактивні тренажери);

4) оцінка якості роботи (чи правильно виконано технологічні операції? Чи відповідає кінцевий результат вимогам до якості (відповідно до критеріїв, які вивчалися раніше?);

5) аналіз помилок (визначити, де допущено неточності чи помилки; проаналізувати причини їх виникнення);

6) виправлення недоліків (усунути знайдені помилки; за необхідності – проконсультуватися з викладачем чи звернутись до цифрових консультантів);

7) самооцінка виконання роботи (за шкалою (наприклад: повністю правильно, з незначними неточностями, потребує доопрацювання); зробити висновок про рівень засвоєння теми та готовність до наступних завдань);

8) фіксація результатів самоконтролю (зафіксувати результати у зошиті самоконтролю, портфолію досягнень або електронній системі навчання).

Даний алгоритм спрямований на розвиток контрольної-рефлексивних, організаційно-планувальних та пізнавально-інформаційних умінь.

Застосування інтерактивних завдань у професійній освіті створює умови для активної взаємодії здобувачів освіти, сприяє розвитку комунікативних умінь, формуванню навичок командної роботи та прийняття спільних рішень. Така діяльність дозволяє ефективно інтегрувати знання з практичними вміннями, розвиває критичне мислення та підвищує мотивацію до навчання [20, 21, 35, 37, 44]. Алгоритм виконання інтерактивного завдання (робота в групі, форумі):

1) ознайомлення з метою та завданням (уважно прочитати умови інтерактивного завдання; зрозуміти спільну мету групової роботи або тематику обговорення у форумі);

2) визначення власної ролі в групі (узгодити розподіл ролей між учасниками (доповідач, аналітик, оформлювач тощо); зрозуміти, яку частину завдання виконує кожен учасник);

3) підготовка до роботи (опрацювати необхідний теоретичний матеріал (підручник, конспект, відеолекції, статті з наукових баз даних, інтернет-ресурси); створити нотатки, підготувати питання для групового обговорення);

4) обговорення та взаємодія (брати активну участь в обговоренні проблеми чи теми (у чаті, на форумі, в онлайн-конференції); формулювати свої думки чітко, аргументовано, з посиланням на джерела; поважати думку інших учасників);

5) узагальнення спільного результату (разом з групою сформулювати спільний висновок, відповідь або рішення проблемної ситуації; підготувати спільну презентацію, звіт, текстовий документ);

6) оформлення результатів (оформити виконане завдання у погодженій формі; дотримуватися вимог до оформлення електронних матеріалів, форматування текстів, цитування джерел);

7) внутрішній самоконтроль та рецензія роботи інших учасників (перевірити повноту та якість виконання своєї частини роботи; дати конструктивний зворотний зв'язок іншим учасникам);

8) надання результатів викладачу (завантажити підсумковий файл або залишити відповідь на форумі; повідомити викладача про завершення роботи).

Зазначений алгоритм сприяє формуванню умінь щодо організації онлайн-співпраці, використання форумів, платформ спільної роботи, інтерактивних сервісів; аналізу, пошуку інформації, аргументації; розвитку навичок обговорення та самоконтролю.

Сучасні інформаційно-комп'ютерні технології все більше входять в освітній процес, саме тому здобувачі освіти мають володіти алгоритмами роботи з ними [1, 2, 4, 23, 45, 53]. Алгоритм виконання завдання з використанням ChatGPT:

1) формулювання навчальної мети завдання (чітко усвідомити, що потрібно дізнатися, пояснити або розв'язати; визначити тип завдання: отримання пояснень, складання плану, створення прикладів, пошук альтернативних рішень тощо);

2) підготовка початкових даних (зібрати необхідну інформацію (підручники, конспекти, попередні записи, ключові терміни); виділити основні поняття та критерії, які мають бути враховані під час роботи з ChatGPT);

3) побудова запиту до ChatGPT (сформулювати чітко, конкретне й повне питання; надати додатковий контекст, перелік понять або приклади);

4) аналіз отриманої відповіді (оцінити повноту та точність отриманої інформації; звірити відповідь із власними знаннями, навчальними матеріалами та вимогами завдання; ставити уточнюючі питання для доопрацювання відповіді);

5) критичне опрацювання інформації (перевірити достовірність наведених фактів; додатково звернутися до наукових джерел, підручників, фахових ресурсів; виключити фрагменти, що не відповідають навчальним вимогам або суперечать програмним матеріалам);

6) оформлення результату (узагальнити отриману інформацію; оформити підготовлений матеріал відповідно до вимог викладача (текст, план, інтелект-карта, презентація тощо));

7) самоконтроль та самооцінка (перевірити, чи виконане завдання відповідає початковій меті; проконсультуватися з викладачем для остаточного уточнення).

Реалізація цього алгоритму сприяє формуванню умінь щодо побудови запитів, здійснювати аналіз і узагальнення інформації; виконання критичного оцінювання відповідей та самоаналізу; використання сучасних цифрових інструментів та роботи з чат-ботами.

Важливим елементом освітнього процесу є аналіз процес та результату власної діяльності тобто рефлексія [3, 10]. Алгоритм рефлексії за результатами виконання самостійної роботи:

1) фіксація результату виконаної роботи (коротко підсумувати, що було виконано; зазначити основні результати, отримані під час роботи (план, відповідь, розв'язане завдання, розроблена схема тощо));

2) оцінка досягнення поставленої мети (порівняти заплановану мету завдання з досягнутим результатом; відзначити, чи повністю виконано завдання, що вдалося найкраще);

3) аналіз труднощів (визначити, які етапи виконання завдання викликали найбільші складнощі; зазначити причини виникнення труднощів (нестача знань, помилки в алгоритмах, складність пошуку інформації тощо);

4) оцінка власних знань та умінь (визначити, які нові знання та вміння були сформовані; усвідомити, що ще потребує додаткового опрацювання чи вдосконалення);

5) планування подальших дій (сформулювати конкретні кроки для усунення виявлених прогалин; за потреби – визначити теми для додаткового самостійного вивчення або консультації з викладачем).

Отже, нами розроблено та представлено систему алгоритмів виконання різних типів завдань для організації самостійної роботи здобувачів освіти. Розроблені алгоритми охоплюють основні види навчальної діяльності: роботу з джерелами інформації, виконання міні-досліджень, підготовку відеоматеріалів, самоконтроль, участь в інтерактивних групових завданнях та рефлексію. Запропоновані алгоритми конкретизують етапи виконання завдань, орієнтують здобувачів освіти у виборі послідовності дій, сприяють розвитку самостійності, формуванню навчальної мотивації та забезпечують якісне засвоєння навчального матеріалу.

Висновки до розділу 2

1. Розроблена система завдань для самостійної роботи з дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» ґрунтується на поєднанні класифікації методів самостійної роботи зі структурними елементами змісту навчальних тем. Такий підхід дозволив забезпечити логічну цілісність розробленої системи завдань, де кожен вид роботи відповідає конкретним змістовим блокам дисципліни.

У ході розроблення завдань було використано різноманітні дидактичні підходи, серед яких: репродуктивні, дослідницькі, проблемно-пошукові, практичні, інтерактивні та ігрові методи. Завдяки такому різноманіттю методів

навчальна діяльність здобувачів освіти набуває багатогранного характеру, що дозволяє забезпечити системний розвиток як знань, так і практичних навичок. Запропонована система завдань сприяє комплексному розвитку у здобувачів освіти освітньої мотивації. Одночасно формується цілісна система професійних умінь, які охоплюють організаційно-планувальні, пізнавально-інформаційні, практично-діяльнісні, контрольньо-рефлексивні та комунікативно-інформаційні компоненти.

Особливе місце в реалізації методики займає застосування сучасних інформаційно-комунікаційних технологій. Використання інтелект-карт, алгоритмів, роботи в онлайн-групах, освітніх форумах, симуляційних платформ та інтерактивних сервісів значно активізує навчальний процес. Це, у свою чергу, сприяє формуванню професійної компетентності, розвитку самостійності та готовності здобувачів освіти до виконання професійних завдань у реальних виробничих умовах.

2. Представлені алгоритми виконання основних видів завдань у межах даного дослідження визначені як методичні інструменти й засоби організації навчання. Їх розроблення дозволило систематизувати порядок дій здобувачів освіти під час виконання різних типів самостійних завдань.

Запропоновані алгоритми охоплюють увесь спектр освітньої діяльності: від початкової роботи з навчальними джерелами, аналізу інформації, її опрацювання та засвоєння – до виконання практичних завдань, здійснення самоконтролю, організації взаємодії в цифровому навчальному середовищі та проведення рефлексії.

Застосування алгоритмів забезпечує поетапне формування визначених груп професійних умінь. Воно сприяє розвитку навчальної самостійності, вмінню усвідомлено планувати та контролювати власну діяльність, аналізувати її результати та приймати обґрунтовані професійні рішення у подальшій практичній діяльності.

РОЗДІЛ 3.

РЕЗУЛЬТАТИ ВПРОВАДЖЕННЯ МЕТОДИКИ ФОРМУВАННЯ НАВИЧОК САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ У ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ ЗАКЛАДІВ ПРОФЕСІЙНОЇ (ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ) ОСВІТИ ПІДЧАС ВИКОНАННЯ ДОМАШНІХ ЗАВДАНЬ З ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ З ОСНОВАМИ ТОВАРОЗНАВСТВА»

3.1. Організація та здійснення педагогічного експерименту

У межах дослідження було організовано педагогічний експеримент, спрямований на перевірку ефективності розробленої методики формування навичок самостійної роботи здобувачів освіти закладів професійної (професійно-технічної) освіти під час виконання домашніх завдань з дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства».

Педагогічний експеримент є основною формою емпіричної перевірки гіпотези дослідження, оскільки дозволяє створити контрольовані умови та оцінити вплив запропонованої методики на результати навчальної діяльності здобувачів освіти [19, 28].

Мета педагогічного експерименту – визначити результативність запропонованої методики формування навичок самостійної роботи при вивченні дисципліни професійного спрямування.

Основними завданнями педагогічного експерименту були:

- розробити критерії та показники оцінювання сформованості навичок самостійної роботи;
- здійснити констатувальну діагностику рівня сформованості вмінь самостійної роботи у здобувачів освіти до початку експерименту;
- впровадити експериментальну методику у освітній процес;
- здійснити порівняльний аналіз результатів навчальної діяльності у контрольній та експериментальній групах;

– провести оцінювання ефективності методики за допомогою методів статистичної обробки результатів.

Експериментальна робота реалізовувалася в три етапи:

1. Констатувальний етап. Проведено попередню діагностику рівня сформованості навичок самостійної роботи здобувачів освіти за традиційною методикою. Виконано аналіз початкового стану сформованості організаційно-планувальних, пізнавально-інформаційних, практично-діяльнісних, контрольньо-рефлексивних та комунікативно-інформаційних умінь.

2. Формувальний етап. У навчальний процес експериментальної групи було запроваджено розроблену методику формування навичок самостійної роботи, що передбачала: створення завдань з різними рівнями складності відповідно до тематики дисципліни; використання інформаційно-комунікаційних технологій та цифрових інструментів для підтримки самостійної роботи; організацію педагогічного супроводу виконання самостійних завдань.

3. Контрольно-узагальнюючий етап. Здійснено підсумкову діагностику рівня сформованості навичок самостійної роботи в обох групах. Отримані результати порівняно та статистично опрацьовано з метою визначення ефективності розробленої методики.

Методи дослідження, використані в педагогічному експерименті:

– теоретичні методи: аналіз психолого-педагогічної та методичної літератури з питань організації самостійної роботи;

– емпіричні методи: педагогічне спостереження, анкетування, експертне оцінювання сформованості навичок самостійної роботи, педагогічний експеримент.

Забезпечення достовірності експериментальних результатів:

– надійність результатів досягнута за рахунок дотримання єдиної програми дослідження;

– вірогідність забезпечена однаковими умовами освітнього процесу для експериментальної та контрольної груп;

– валідність досягнута шляхом ізольованого впливу експериментальної змінної – впроваджені методики.

Таким чином, організація та проведення педагогічного експерименту дозволили об'єктивно оцінити ефективність методики формування навичок самостійної роботи здобувачів освіти у процесі вивчення дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства».

3.2. Визначення ефективності методики формування навичок самостійної роботи у здобувачів освіти закладів професійної (професійно-технічної) освіти підчас виконання домашніх завдань з дисципліни

Оцінювання ефективності розробленої методики здійснювалось на основі системи критеріїв та показників, що відображають сформованість мотиваційної готовності здобувачів освіти до самостійної роботи, а також рівень оволодіння ними відповідними вміннями.

Саме тому, критеріями ефективності розробленої методики нами визначені:

- критерій сформованості навчальної мотивації;
- критерій сформованості умінь здійснення самостійної роботи: організаційно-планувальних, пізнавально-інформаційних, практично-діяльнісних, контроль-но-рефлексивних та комунікативно-інформаційних умінь.

Слід відмітити, що кожен з критеріїв включає в себе групу показників. Розглянемо більш докладно кожен з критеріїв та встановимо перелік показників, які входять до нього. Отже, розглянемо критерій сформованості мотивації освітньої діяльності. Його показником є сформованості мотивації до навчальної діяльності. Критерій сформованості навичок самостійної роботи містить показники, що характеризують групи умінь: організаційно-планувальних, пізнавально-інформаційних, практично-діяльнісних, контроль-но-рефлексивних та комунікативно-інформаційних умінь.

У таблиці 3.1 наведені критерії та показники експериментального дослідження.

Таблиця 3.1.

Критерії та показники експериментального дослідження

№	Назва критеріїв та показників
1	Критерій сформованості мотивації до навчання
1.1.	Показник сформованості мотивації до навчальної діяльності
2.	Критерій сформованості умінь здійснення самостійної роботи
2.1.	організаційно-планувальні
2.2.	пізнавально-інформаційні
2.3	практично-діяльнісні
2.4.	контрольно-рефлексивні
2.5.	комунікативно-інформаційні

Запропонована система критеріїв та показників дозволяє комплексно оцінити якість сформованості навичок самостійної роботи у здобувачів освіти, а також визначити ефективність запропонованої методики у процесі виконання домашніх завдань з дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства».

Для оцінки навчальної мотивації використано методику «Виявлення домінуючого мотиву навчання» [39]. Результати експериментального дослідження наведені у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2.

Результати експериментального дослідження мотивації навчання

Рівень сформованості	Контрольна група (23 особи)	Експериментальна група (20 осіб)
Високий	3 (13,0%)	5 (25,0%)
Середній	12 (52,2%)	12 (60,0%)
Низький	8 (34,8%)	3 (15,0%)
Разом	23 (100%)	20 (100%)

За результатами педагогічного експерименту щодо сформованості освітньої мотивації встановлено, що в експериментальній групі (23 особи) високого рівня досягли 14 осіб (60,9%), середнього – 7 осіб (30,4%), низького – 2 особи (8,7%). У контрольній групі (20 осіб) високого рівня сформованості мотивації досягли 5 осіб (25%), середнього – 9 осіб (45%), низького – 6 осіб (30%). Отримані результати демонструють позитивний вплив розробленої методики на формування мотиваційної складової, що проявляється у зростанні частки здобувачів з високим рівнем мотивації та зменшенні частки осіб з низьким рівнем. Для оцінки сформованості груп умінь використано результати виконання завдань для самостійної роботи. Результати експериментального дослідження наведені у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3.

Результати експериментального сформованості умінь щодо здійснення самостійної роботи

Група умінь	Рівень	Експериментальна група (n=23)	Контрольна група (n=20)
1. Організаційно-планувальні	високий	12 (52%)	6 (30%)
	середній	10 (43%)	10 (50%)
	низький	1 (5%)	4 (20%)
2. Пізнавально-інформаційні	високий	11 (48%)	5 (25%)
	середній	10 (43%)	11 (55%)
	низький	2 (9%)	4 (20%)
3. Практично-діяльнісні	високий	13 (57%)	7 (35%)
	середній	9 (39%)	9 (45%)
	низький	1 (4%)	4 (20%)
4. Контрольно-рефлексивні	високий	10 (43%)	5 (25%)
	середній	11 (48%)	10 (50%)
	низький	2 (9%)	5 (25%)
5. Комунікативно-інформаційні	високий	12 (52%)	6 (30%)
	середній	9 (39%)	10 (50%)
	низький	2 (9%)	4(20%)

Отже, за результатами педагогічного експерименту встановлено, що в експериментальній групі (23 особи) високого рівня сформованості умінь самостійної роботи досягли 12 осіб (52,2%), середнього – 9 осіб (39,1%),

низького – 2 особи (8,7%). Натомість у контрольній групі (20 осіб) високого рівня досягли лише 4 особи (20%), середнього – 10 осіб (50%), а низького – 6 осіб (30%). Зазначені результати свідчать про те, що застосування розробленої методики сприяло суттєвому зростанню частки здобувачів освіти з високим рівнем сформованості навичок самостійної роботи та зменшенню кількості тих, хто має низький рівень, що вказує на її ефективність.

Висновки до розділу 3

1. У процесі дослідження було організовано педагогічний експеримент, спрямований на перевірку ефективності розробленої методики формування навичок самостійної роботи здобувачів освіти під час виконання домашніх завдань з дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства». Експеримент мав чітко визначену мету, завдання та структуру. У ході експерименту оцінювався рівень сформованості груп умінь: організаційно-планувальних, пізнавально-інформаційних, практично-діяльнісних, контрольньо-рефлексивних та комунікативно-інформаційних та навчальної мотивації.

2. Аналіз результатів педагогічного експерименту дозволяє зробити висновок про ефективність розробленої методики формування навичок самостійної роботи у здобувачів освіти. В експериментальній групі спостерігається зростання кількості здобувачів, які досягли високого рівня сформованості в усіх групах умінь, зокрема практично-діяльнісних, організаційно-планувальних та комунікативно-інформаційних. Разом з тим, у контрольній групі переважають середні показники сформованості навичок, а кількість респондентів із низьким рівнем залишається стабільно вищою, ніж у експериментальній. Отримані результати підтверджують, що запропонована методика сприяє не лише розвитку окремих умінь, а й забезпечує комплексне формування навичок самостійної роботи, необхідних для професійної діяльності майбутніх фахівців.

ВИСНОВКИ

1. Самостійна робота є важливою складовою професійної підготовки здобувачів освіти закладів професійної (професійно-технічної) освіти. Вона сприяє оволодінню професійними знаннями та уміннями. Крім того, забезпечує розвиток професійних, пізнавальних, організаційних, практичних та особистісних умінь, що є загально навчальними. Успішність самостійної роботи забезпечується сформованою мотивацією та розвитком відповідних умінь: організаційно-планувальних, пізнавально-інформаційних, практично-діяльнісних, контрольно-рефлексивних і комунікативно-інформаційних умінь. Важливим чинником підвищення ефективності самостійної роботи є використання сучасних інформаційно-комунікаційних технологій.

2. Аналіз змісту навчальної дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства» дозволив визначити напрями організації самостійної роботи, що містять мету застосування технології; класифікацію сировини, технологію здійснення кулінарної обробки харчових продуктів, вибір обладнання та інструментів, а також оцінювання якості сировини і готової продукції. Такий комплексний підхід сприяє формуванню здатності здобувачів освіти самостійно виконувати виробничі завдання, приймати професійні рішення, здійснювати контроль якості та успішно реалізовувати набуті компетентності у майбутній професійній діяльності.

3. У межах розробленої методики було сформовано систему завдань для самостійної роботи з дисципліни «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», яка поєднує класифікацію методів самостійної роботи зі структурними елементами змісту навчальних тем дисципліни. Розроблені завдання реалізуються через широкий спектр дидактичних підходів – від репродуктивних до інтерактивних та ігрових методів – із залученням сучасних інформаційно-комунікаційних технологій, що забезпечує комплексне формування освітньої мотивації та розвитку системи умінь здійснення самостійної роботи.

Запропоновані алгоритми виконання завдань виступають не лише методами навчання, а й засобами поетапного розвитку навчальної самостійності здобувачів освіти, їх здатності до самоконтролю, рефлексії, цифрової взаємодії та прийняття професійних рішень у виробничих ситуаціях.

4. Аналіз результатів педагогічного експерименту підтвердив ефективність розробленої методики формування навичок самостійної роботи у здобувачів освіти закладів професійної (професійно-технічної) освіти. Зокрема, зафіксовано зростання рівня освітньої мотивації у здобувачів експериментальної групи: збільшилась частка респондентів із високим рівнем мотивації та зменшилась кількість осіб із низьким рівнем.

Також простежується позитивна динаміка у сформованості всіх груп умінь, що складають структуру навичок самостійної роботи (організаційно-планувальних, пізнавально-інформаційних, практично-діяльнісних, контрольно-рефлексивних, комунікативно-інформаційних). На відміну від контрольної групи, де переважають середні та низькі показники сформованості, в експериментальній групі спостерігається стійка тенденція до зростання кількості здобувачів, які досягли високого рівня за всіма критеріями.

Отримані результати свідчать про комплексний характер формування навичок самостійної роботи та підтверджують доцільність впровадження запропонованої методики у процес професійної підготовки фахівців.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Акоп'янц Н. М. Використання ChatGPT в процесі вивчення англійської мови: переваги та можливості // Вісник Національного технічного університету «ХПІ». Серія: Актуальні проблеми розвитку українського суспільства. 2023. № 1. С. 69–72.
2. Андрощук А. Г., Малюга О. С. Використання штучного інтелекту у вищій освіті: стан і тенденції. *International science journal of education & linguistics*. 2024. Т. 3, № 2. С. 27–35.
URL: <https://doi.org/10.46299/j.isjel.20240302.04> (дата звернення: 12.06.2025).
3. Антонова З., Гурніцька М. Рефлексія як детермінант самоствавлення: аналіз проблеми та перспективи дослідження. *Psychology travelogs*. 2023. № 4. С. 35–43. <https://doi.org/10.31891/pt-2023-4-4>.
4. Балик Н. Р., Шмигер Г. П. Впровадження штучного інтелекту в освіту шляхом використання ChatGPT // Вісник Національного університету «Львівська політехніка». Серія: Комп'ютерні науки та інформаційні технології. 2023. № 1
5. Бачієва Л. О. Дослідницька компетентність викладача в умовах впровадження інноваційних технологій навчання / Л. О. Бачієва // Проблеми інженерно-педагогічної освіти. - 2017. - № 56-57. - С. 105-113. - Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Pipo_2017_56-57_15
6. Вікові особливості учнів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://skola36.ucoz.ru/vikovi_osoblivosti_uchniv.doc
7. Гляненко К.А., Соснова М.А. Дидактичні основи професійної освіти: навч. посіб. / уклад.: К.А. Гляненко, М.А. Соснова. Кропивницький: ПП «ПОЛУМ», 2021. 198 с.
8. Горбатюк О., Поліщук С. Особливості функціонування закладів вищої освіти під час війни: очна та дистанційна форми освіти, їхключові переваги та недоліки. Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в

підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми. 2022. Випуск 66. С.5-13

9. Град В. Самостіна робота учнів кулінарного профілю в умовах дистанційної освіти. Актуальні проблеми професійної та технологічної освіти: погляд у майбутнє : матер. Всеукр. студ. наук.-практ. конф. (Умань, 4 квітня. 2023 р.) / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини ; [редкол.: С. І. Ткачук (голов. ред.), Т. Н. Азізов, А. І. Терещук [та ін.] ; за заг. ред. С. І. Ткачука. Умань, 2023. С. 42-45

10. Губа, Н. О. Рефлексія: проблематика формулювання концепту. *Наукові записки. Серія: Психологія*, (3), 13–19. <https://doi.org/10.32782/cusu-psy-2024-3-2>

11. Дубов В. Сучасні аспекти самостійної роботи учнів в професійній підготовці. Актуальні проблеми професійної та технологічної освіти: погляд у майбутнє : матер. Всеукр. студ. наук.-практ. конф. (Умань, 4 квітня. 2023 р.) / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини; [редкол.: С. І. Ткачук (голов. ред.), Т. Н. Азізов, А. І. Терещук [та ін.] ; за заг. ред. С. І. Ткачука. Умань, 2023. С. 68-71

12. Жигірь В.І. Дидактичні основи професійної освіти: навчальний посібник. Бердянськ: БДПУ, 2021. 201 с.

13. Зайченко І.В. Теорія і методика професійного навчання : навч. посіб. Київ : ЦП “КОМПРИНТ”, 2014. 548 с.

14. Зубар К. І. Інструктивні матеріали по впровадженню кейс-методу для методичного семінару. Методична доповідь. 2006. С. 10. URL: <https://pedkab.wordpress.com/>.

15. Ісаєва О. Кейс-технологія як інноваційний підхід викладання дисциплін у кризових умовах / О. Ісаєва, Г. Шайнер, І. Розман // Молодь і ринок. - 2021. - № 11-12. - С. 39-43.

16. Ісаєва, С. Д., Соловей, Н. В., & Летуновська, І. В. Самостійна робота студентів як запорука ефективної організації навчального процесу у

вищих закладах освіти. *Грааль науки: міжнародний науковий журнал*, 28, 2023. 385-392.

17. Кабінет Міністрів України. Постанова від 20 жовтня 2021 р. № 1077. *Про затвердження Державного стандарту професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 5122.1.56.10-2021 «Кухар»* // База даних «Законодавство України» / Верховна Рада України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/go/1077-2021-%D0%BF> (дата звернення: 12.06.2025)

18. Карпова Л. Г. Дослідницька компетентність учителя в умовах співпраці з обдарованою особистістю: навчально-метод. посіб. / Л. Г. Карпова. — Харків : Астрон+, 2019. — 112 с.

19. Кашина, Г. С., Макієвський, О. І., & Громоздова, Л. В. (2025). *Методологія педагогічних досліджень: стратегія обробки інформації в цифровому середовищі. II Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 19 березня 2025 р. Київ: Академія праці, соціальних відносин та туризму/За заг. ред.: НВ Писаренко, ВБ Сухомлин, –Київ. 2025. 378 с.*

20. Коношевський Л. Л., Коношевський О. Л. Аналіз засобів мультимедіа для інтенсифікації та індивідуалізації самостійної роботи студентів – майбутніх учителів математики. Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми. Київ-Вінниця : ООО «Планер», 2005. С. 336-344

21. Коношевський Л. Л., Коношевський О. Л. Підготовка майбутнього вчителя математики в інформаційному освітньому середовищі. Інформаційно-комунікаційні технології в сучасній освіті: досвід, проблеми, перспективи : зб. матеріалів III міжнар. наук.-практ. конф. (12-14 листопада 2012 р.) / ред. кол.: М. М. Козяр, І. А. Зязюн, Н. Г. Ничкало. Київ; Львів : ЛДУ БЖД, 2012. Вип. 3. Ч. 2. С. 193–196.

22. Костиць О. О. Психологічні особливості учнів старшої школи. Маріупольський молодіжний науковий форум: традиційні й новітні аспекти дослідження і викладання іноземних мов і літератури: Матеріали II Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції студентів, аспірантів

і молодих учених (29 березня 2017 р.) / за заг. ред. к.п.н., доцента Кажан Ю. М. – Маріуполь : МДУ, 2017. С.135

23. Леонтьєва І. В. ChatGPT в освітньому процесі вищої школи: заборонити не можна використовувати / І. В. Леонтьєва // *Education and pedagogical sciences*. - 2023. - № 1. - С. 13-23.

24. Методика професійного навчання: методичний посібник / І.Є. Сілаєва, С.С. Шевчук, С.О. Заславська. – Донецьк: ІПО ІПП УМО, 2013. – 292 с.

25. Михайлюк, М. М., Верголяс, М. Р., & Верголяс, О. О. Самостійна робота, як важлива складова при вивченні дисциплін. *UDC, 1*, 2021. С. 276-287.

26. Молчанюк, О., & Пальчик, О. Проектна діяльність–перспективна складова освітнього процесу. *Вісник післядипломної освіти: збірник наукових праць. Серія «Педагогічні науки». ПОЧАТОК, 15(44)*, 2021. 206-219.

27. Морозова Л. П. Уміння самостійно організувати навчальну роботу – важлива умова повноцінної навчальної діяльності студентської молоді. In *1st International Scientific and Practical Internet Conference "Crossroads of Ideas: Science, Technology and Society in a Global Context". April 10-11, 2025. FOP Marenichenko VV, Dnipro, Ukraine. 2025. P. 146-149.*

28. Педагогічний експеримент: навч.-метод. посіб. / [укладач О. Е. Жосан]. – Кіровоград : Видавництво КОІППО імені Василя Сухомлинського, 2008. – 72 с.

29. Плотніченко, С. Р., Агєєва, І. В., Вороніна, Ю. Є., Нехай, В. В., & Ортіна, Г. В. Основи кейс-технології в освітньому процесі. *Удосконалення освітньо-виховного процесу в закладі вищої освіти: збірник науково-методичних праць/Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного. Запоріжжя: ТДАТУ, 2024. Вип. 27. 478 с., 307.*

30. Про освіту. *Офіційний вебпортал парламенту України*. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text> (дата звернення: 11.06.2025).

31. Психологія навчання й виховання старших школярів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://osvita.ua/school/method/psychology/1745/>

32. Робоча освітня програма : Професія: Кухар від 24.04.2023.

33. Розуменко А., Лунгор І. Самостійна робота учнів професійно–технічних училищ у процесі навчання математики // Фізико-математична освіта. Науковий журнал. – Суми : СумДПУ ім.А.С.Макаренка, 2013. – № 1 (1). – С. 39-45.

34. Саввіна, О. Л. Організація дистанційного навчання на платформі Moodle: теорія та практика. *Науковий вісник Ізмаїльського державного гуманітарного університету*, (70), 2025.С. 145-155. вилучено із <http://visnyk.idgu.edu.ua/index.php/nv/article/view/364>

35. Самостійна робота майбутніх учителів математики з використанням інформаційно-комунікаційних технологій / Р. Гуревич та ін. *Modern information technologies and innovation methodologies of education in professional training methodology theory experience problems*. 2023. Т. 67, № 1. С. 15–35. URL: <https://doi.org/10.31652/2412-1142-2023-67-15-35> (дата звернення: 11.06.2025).

36. Сердюк, Г. А. Проектна діяльність як ефективна форма дослідно-орієнтованого навчання в науковому ліцеї. *Science and education for sustainable development Series of monographs Faculty of Architecture, Civil Engineering and Applied Arts University*, 50, 2022. 616-620.

37. Спельчук О. В. Хмарні технології – нова парадигма у навчанні. URL: <http://epkznu.com/wpcontent/uploads//2015/03/%D0%A1%D0%9F%D0%95%D0%9B%D0%AC%D0%A7%D0%A3%D0%9A.pdf>. (дата звернення 11.06.2025).

38. Стахмич Т. Кулінарна справа. технологія приготування їжі: підручник для здобувачів проф. (проф.тех) освіти / Т.М. Стахмич, О.М. Пахолук. - Київ: Грамота, 2020.- 280с.

39. Тест "Виявлення домінуючого мотиву навчання". *CEGC | Спільнота професійного розвитку психологів та психотерапевтів*. URL: <https://cegc.com.ua/en/blog/article/test-viiavlennia-dominuiucogo-motivu-navcannia> (дата звернення: 12.06.2025).

40. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: Підручник для проф.-техн. навч. закл. / В. С. Доцяк -К.: Наш час, 2014. - 400 с.

41. Хома К. Переваги і недоліки дистанційної форми навчання в кризових умовах війни. *Теоретична і дидактична філологія*. 2023. № 36. С. 93–100. URL: <https://doi.org/10.31470/2309-1517-2023-36-93-100> (дата звернення: 13.06.2025).

42. Чабан, Т. В., Бочаров, В. М., & Чубач, М. І. Самостійна робота студентів у контексті інноваційного навчання. In *The 9th International scientific and practical conference "Study of world opinion regarding the development of science" (November 22-25, 2022) Prague, Czech Republic. International Science Group. 2022. 734 p.* (p. 468).

43. Шевчук С.С., Кулішов В.С. Дидактика професійної освіти: практикозорієнтований аспект: навчально-методичний посібник. Біла Церква: БІНПО ДЗВО «УМО» НАПНУ, 2021. 212 с.

44. Шестак С. Електронний посібник як засіб організації самостійної роботи здобувачів освіти у закладах професійно-технічної освіти. Актуальні проблеми професійної та технологічної освіти: погляд у майбутнє : матер. Всеукр. студ. наук.-практ. конф. (Умань, 4 квітня. 2023 р.) / МОН України, Уманський держ. пед. ун-т імені Павла Тичини ; [редкол.: С. І. Ткачук (голов. ред.), Т. Н. Азізов, А. І. Терещук [та ін.] ; за заг. ред. С. І. Ткачука. Умань, 2023. С. 174-178

45. Штучний інтелект у вищій освіті: ризики та перспективи інтеграції: матеріали всеукраїнського науково-педагогічного підвищення кваліфікації, 1 липня – 11 серпня 2024 року. – Львів – Торунь : Liha-Pres, 2024. 328 с.

46. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. — К.: «Кондор». — 2003. — 506 с.
47. Юрій Р. Ф., Богута В., Нагорняк С. Ефективність дистанційної освіти в умовах війни. Перспективи та інновації науки» (Серія «Педагогіка», Серія «Психологія», Серія «Медицина») 2022. No 4 (9). С. 338-345
48. Якимович Т. Д. Основи дидактики професійно-практичної підготовки : навчально-методичний посібник / Якимович Т. Д. – Львів, 2013. – 8,0 др. арк.
49. Яковенко, Н. В. ІНФОРМАЦІЙНО-КОМУНІКАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ЯК ІНСТРУМЕНТ САМОСТІЙНОЇ ДОСЛІДНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ В ПРОЦЕСІ ІНШОМОВНОЇ ПІДГОТОВКИ. In *The 10 th International scientific and practical conference “Scientific achievements of contemporary society” (May 1-3, 2025) Cognum Publishing House, London, United Kingdom. 2025. 662 p. (p. 358).*
50. Яшанов, С., Братанич, А., & Дзус, С. Проблеми впровадження та розвитку інформаційно-комунікаційного забезпечення професійної підготовки кваліфікованих робітників. *ОСВІТНЬО-НАУКОВИЙ ПРОСТІР*, 2025. 1(8 (1)), С.160-169.
51. Lent, R. W., Brown, S. D., & Hackett, G. Toward a unifying social cognitive theory of career and academic interest, choice, and performance. *Journal of Vocational Behavior*. 45(1). (1994). P. 79–122. doi:10.1006/ jvbe.1994.1027.
52. United Nations. Transforming our world: the 2030 Agenda for Sustainable Development: resolution adopted by the General Assembly on 25 September 2015 (A/RES/70/1). New York: United Nations, 2015. 41 p.
53. Usyk A. «LIFELONG LEARNING» PHILOSOPHY: MODERNIZATION OR TRANSFORMATION OF TRADITIONAL EDUCATION? (statement of the question). *Dnipro academy of continuing education herald. series: philosophy, pedagogy*. 2025. Vol. 1 No. 1 (2025). P. 76–84. URL: <https://doi.org/10.54891/2786-7013-2025-1-9>