

Мир науки. Педагогика и психология / World of Science. Pedagogy and psychology <https://mir-nauki.com>

2026, Том 14, № 4 / 2026, Vol. 14, Iss. 4 <https://mir-nauki.com/issue-4-2026.html>

URL статьи: <https://mir-nauki.com/PDF/22PDMN426.pdf>

DOI: 10.15862/22PDMN426 (<https://doi.org/10.15862/22PDMN426>)

5.8.2. Теория и методика обучения и воспитания (по областям и уровням образования) (педагогические науки)

Ссылка для цитирования этой статьи:

Галкина, Е. Н. Формирование познавательного интереса у будущих специалистов сферы питания в процессе изучения химии / Е. Н. Галкина // Мир науки. Педагогика и психология. — 2026. — Т. 14. — № 4. — URL: <https://mir-nauki.com/PDF/22PDMN426.pdf>. DOI: 10.15862/22PDMN426.

For citation:

Galkina E.N. Developing the cognitive interest of future food specialists in the process of studying chemistry. *World of Science. Pedagogy and psychology*. 2026;14(4): 22PDMN426. Available at: <https://mir-nauki.com/PDF/22PDMN426.pdf>. DOI: 10.15862/22PDMN426 (In Russ., abstract in Eng.).

УДК 378.147

Галкина Елена Николаевна

ГБОУ ВО «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»,
Нижний Новгород, Россия

Институт пищевых технологий и дизайна

Доцент кафедры «Математических и естественно-научных дисциплин»

Кандидат педагогических наук

E-mail: galkinaelena2205@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8303-3518>

РИНЦ: https://elibrary.ru/author_profile.asp?id=805909

Формирование познавательного интереса у будущих специалистов сферы питания в процессе изучения химии

Аннотация. В статье рассматривается проблема формирования познавательного интереса у студентов в условиях цифровой трансформации образования и изменения когнитивных привычек современной молодежи. Автором обосновывается, что в ситуации клипового мышления, фрагментарности внимания и «экономии мышления» традиционная модель обучения, основанная на трансляции знаний, перестаёт быть эффективной. Дефицитным ресурсом становится не информация, а познавательная избирательность, что делает формирование познавательного интереса необходимым условием результативного усвоения знаний.

В работе раскрываются теоретические аспекты понятий «интерес» и «познавательный интерес». Рассмотрены стадии формирования познавательного интереса. К ним относятся любопытство, любознательность и устойчивый познавательный интерес. Описана специфика реализации этих стадий на занятиях по химии, которая является инструментом решения реальных технологических задач будущими специалистами сферы питания.

Автором предлагается методическая разработка практического занятия по органической химии, построенная на решении технологической проблемы. Практическое занятие реализует поэтапное формирование познавательного интереса: от проблемной ситуации через выдвижение гипотез и эксперимент к решению профессиональной задачи. Последовательная реализация стадий формирования интереса превращает изучение химии в осмысленное исследование, значимое для студентов в будущей профессиональной деятельности. Представленное автором практическое занятие может быть использовано в учебном процессе при подготовке студентов, обучающихся в области сферы питания. Предложенная разработка может служить основой для планирования занятий по другим естественно-научным дисциплинам.

Ключевые слова: процесс формирования интереса; познавательный интерес; проблемное обучение; обучение химии; методика обучения органической химии; профессиональное образование; профессиональная подготовка специалистов в сфере питания

Введение

Традиционная модель высшего образования исторически исходила из предположения, что этот уровень образования получали мотивированные студенты, осознанно поступающие в вуз, готовые к изучению профессиональных дисциплин. Однако данная модель перестала соответствовать действительности. Современный студент сегодня живет в качественно иной информационной среде, характеризующейся высокой плотностью и неограниченной доступностью сведений, получающих посредством цифровых устройств. Безусловно, цифровые технологии расширяют познавательные возможности, но они же и приводят к трансформации когнитивных привычек. У современной молодежи формируется принцип экономии мышления, его ограниченности, который заключается в том, что сначала выполняется действие, а затем, при необходимости, его понимание. Неспособность четко, логично и связно сформулировать свою мысль, понять и изложить суть научного текста или проблемы, не прибегая к гаджетам, негативно сказывается на усвоении учащимися учебного материала [1, с. 321]. Как справедливо отмечает А. А. Вербицкий, если студент не имеет развитой практики живого общения, формирования и формулирования мысли в речи, у него, как показывают психологические исследования, мышление не формируется [2]. Поэтому в этих условиях дефицитом становится не информация, а внимание и познавательная избирательность. Такая среда диктует необходимость смещения педагогического фокуса с трансляции знаний на формирование познавательного интереса как условия для их усвоения. Интерес выполняет функцию фильтра: он выделяет из информационного шума то, что достойно когнитивного усилия, и именно поэтому его формирование выступает фактором результативного обучения. Заинтересованный студент не нуждается во внешнем принуждении к концентрации — его внимание удерживается внутренней мотивацией.

Эмоциональный фон, с которым приходят студенты в вуз нередко характеризуется высоким уровнем тревожности. Высокий уровень тревожности (как и чрезмерно низкий) может отражать неблагополучие студента, его личностного развития, отрицательно влиять на его успешность в учебной деятельности [3, с. 89]. Интерес в этой ситуации может снижать тревожность, замещая страх перед изучением дисциплины, ее познанием, создавая позитивный эмоциональный опыт.

Понятие «интерес» рассматривалось в большом количестве научных трудов. Среди них Ю. К. Бабанский, А. С. Макаренко, С. Л. Рубинштейн, Г. И. Щукина, К. Д. Ушинский и др. Наличие большого количества трудов на эту тему говорит о значимости данного понятия в процессе обучения.

Понятие «интерес» многозначно. С. Л. Рубинштейн понимает под интересом сосредоточенность на определенном предмете мыслей, вызывающая стремление ближе ознакомиться с ним, глубже в него проникнуть, не упускать его из поля зрения. Он несет в себе эмоциональную окрашенность [4, с. 565].

А. Н. Прядахо рассматривает интерес как устойчивую избирательную направленность личности на определенные предметы и деятельность с целью их изучения (познания) и практического овладения ими [5, с. 64].

К. А. Каппаров считает, что интерес — это внутренний мотив, который превращает «надо» в «хочу» [6, с. 896]. Устойчивость интереса выражается в его длительности и

интенсивности. Он является не врожденным качеством и имеет возможность развиваться [9, с. 383].

Интерес является мотивом познавательной деятельности. В психологии познавательный интерес определяют как эмоциональное отношение (возникающее из эмоционально-познавательного переживания) к предмету или к непосредственно мотивированной деятельности, отношение, преходящее при благоприятных условиях в эмоционально-познавательную направленность личности [7, с. 302]. Он является неотъемлемым образованием личности. Интерес возникает и развивается в деятельности, причем отдельные компоненты деятельности определяются не ее свойствами, а всей ее объективно-субъективной сущностью (характером, процессом, результатом) [8, с. 31]. Интерес возникает там, где студент видит личностный смысл изучаемого. Без целенаправленно сформированного интереса, даже самое качественно изложенное содержание рискует остаться неувоенным, поскольку не будет воспринято обучающимся как достойное его внимания и усилия.

Познавательный интерес в процессе обучения выполняет следующие функции: способствует воспитанию воли; побуждает к расширению и углублению знаний; оказывает влияние на формирование личности; осуществляет развитие творческой личности; оказывает влияние на профессиональный выбор [9, с. 154].

Процесс формирования подлинного познавательного интереса у обучающегося редко возникает мгновенно. Он развивается постепенно, проходя через несколько стадий. К таким стадиям традиционно относят: любопытство, любознательность, собственно познавательный интерес [10, с. 91].

Любопытство в контексте обучения проявляется в преподнесении педагогом новизны или необычной информации на занятии. Студент может заинтересоваться темой, потому что приведен яркий жизненный пример, показан эффектный опыт. В этот момент внимание может оставаться пассивным и недолговечным. Как только элемент удивления или занимательности исчезает, взгляд студента переключается на другой объект (телефон или собственные мысли). На этом этапе обучающийся не задается вопросами «почему?» и «как устроено?», он лишь констатирует наличие яркого момента. Более высокая качественная ступень — любознательность. На этой стадии студент превращается из пассивного наблюдателя в активного искателя ответов на вопросы. Проблемные ситуации позволяют, опираясь на непроизвольное внимание обучающихся, постепенно вырабатывать у них произвольное внимание к объекту изучения, стремление овладеть предметом, несмотря на имеющиеся трудности [11, с. 48]. Проблемную ситуацию можно представить в виде кейс-задачи. В описании изложить проблему, указать особенности действия участников решения кейс-задачи; вопросы или задания, таблицы, дополнительную информацию, статистические данные и т. п. [12, с. 198]. Студенту начинает нравиться сам процесс решения проблемы. Но если этого студента не подкреплять новыми вопросами, интерес может угаснуть, столкнувшись с серьезной трудностью. На этой стадии создается фундамент для самостоятельной работы. Собственно интерес формируется как устойчивое личностное качество. На этом этапе он не требует постоянного поддержания со стороны педагога, студент начинает учиться, потому что ему это необходимо. Действия его выходят за рамки учебной программы, а преодоление трудностей перестает быть препятствием и превращается в интеллектуальный азарт. Такой студент выстраивает систему знаний, связывает новые факты с уже известными и применяет их на практике. Познавательный интерес переплетается с профессиональным интересом.

Методы

В процессе исследования применялся комплекс методов для изучения рассматриваемой проблемы. Для теоретического обоснования исследуемого вопроса анализировалась научная литература по педагогике, психологии и методике преподавания химии. Были задействованы метод описания, сравнения и обобщения данных.

Среди эмпирических методов использовались: наблюдение за учебным процессом, моделирование этапов формирования познавательного интереса, анализ педагогического опыта и конструирование учебного занятия. В работе представлены личные разработки автора.

Результаты и обсуждения

Химия как учебная дисциплина обладает глубокой спецификой: она соединяет абстрактное мышление с чувственно воспринимаемым экспериментом. Именно эта наука позволяет специалисту сферы питания не просто воспроизводить известные рецептуры, а создавать новые текстуры, продлевать сроки годности и замещать нежелательные ингредиенты (например, жиры или сахар) с сохранением привычного вкуса и аромата.

Процесс формирования познавательного интереса у студента на занятиях химии проходит несколько последовательных стадий. На начальном этапе создается проблемная ситуация, кейс-задача, показывается эксперимент (способный вызвать удивление, противоречие и т. д.). Переход от любопытства к любознательности происходит, когда преподаватель вместо готового варианта решения проблемы предлагает студентам самим выдвинуть гипотезы. На этом этапе занятие превращается в мини-исследование. Студентам задаются вопросы: «Какие вещества могли принять участие в реакции?», «Что изменилось в системе?», «Как проверить ваше предположение?» и т. д. Чтобы закрепить эту стадию, может быть дана лабораторная работа, где студент сам выбирает реагенты и способ проверки. Именно в это момент химия перестает быть набором формул и становится живым процессом, который хочется понять. Наиболее сложным является процесс формирования устойчивого познавательного интереса. Этот переход не происходит автоматически ни после эффектного опыта, ни после удачно решённой задачи. На этом этапе можно использовать научно-исследовательскую, проектную деятельность, задачи с открытым решением, где нет единственного правильного ответа, а есть несколько решений. По мнению Казанцевой Е. Ю., для повышения познавательного интереса к химии имеет смысл в предлагаемые задания включать интересную информацию научного производственного характера. [13, с. 154]. Например, будущему пищевому технологу предлагают решить конкретную технологическую задачу: «Как сделать так, чтобы фруктовый сок не мутнел при хранении?» или «Почему один образец йогурта получился жидким, а другой — густым, хотя рецептуры одинаковые?». Междисциплинарные практико-ориентированные проблемные задания можно давать как для индивидуального, так и для группового выполнения. Они способствуют развитию комплексного мышления, креативности, выходят за рамки решения стандартных задач, позволяют формировать междисциплинарные связи [14, с. 6]. Эти задачи не имеют однозначного ответа. Они требуют от студента самостоятельного планирования эксперимента, умения анализировать возможные ошибки, а иногда коллективного обсуждения. Если такое задание связано с будущей профессией или опирается на реальную проблему, оно пробуждает желание разобраться в ситуации не ради оценки, а ради понимания того, как всё устроено на практике.

Приведем пример практического занятия по дисциплине «Органическая химия» для студентов направления подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. В основе занятия лежит технологическая проблема: почему два образца йогурта, приготовленные по схожей рецептуре, имеют разную консистенцию — один

жидкий, а другой — густой? Правильно выстроенная логика решения проблемы, позволяет студенту последовательно пройти все стадии формирования познавательного интереса. Ход занятия представлен в таблице 1.

Таблица 1

Ход практического занятия по органической химии

Этап	Время	Действия преподавателя	Действия студентов	Формируемая стадия интереса
1. Создание проблемной ситуации (удивление)	5 мин	Демонстрирует два образца йогурта (жидкий и густой). Задаёт вопрос: «Почему при одинаковом составе консистенция разная?» Не даёт готового ответа	Наблюдают, удивляются, фиксируют противоречие. Возникает вопрос «почему?»	Любопытство (реакция на внешнюю неожиданность)
2. Выдвижение гипотез (переход к любознательности)	10 мин	Организует работу в микрогруппах. Даёт задание: «Выдвиньте 2–3 гипотезы». Задаёт наводящие вопросы (о составе, структуре, условиях). Фиксирует гипотезы на доске без критики	Обсуждают в группах, записывают гипотезы на листах. Представители групп озвучивают версии перед всей аудиторией	Любознательность (активный поиск ответа, желание понять причину)
3. Мини-исследование (проверка гипотез)	25 мин	Объединяет гипотезы в группы. Даёт инструкции к трём простым экспериментам. Направляет обсуждение результатов. Строит на доске итоговую схему факторов, влияющих на консистенцию	Выполняют эксперимент. Наблюдают, фиксируют результаты. Делают выводы, проверяя свои гипотезы	Любознательность (радость от самостоятельного открытия, проверка своих предположений делом)
4. Профессиональный кейс (устойчивый интерес)	25 мин	Выдается кейс «Проблема йогурта»: для обезжиренного продукта нужно выбрать стабилизатор. Даёт таблицу свойств полисахаридов для заполнения. Организует групповое обсуждение. Направляет аргументацию выбора	Анализируют свойства крахмала, пектина и агар-агара. Заполняют таблицу. Обсуждают в группах, какой стабилизатор лучше подходит. Аргументируют выбор с позиций органической химии и технологии	Устойчивый познавательный интерес (решение профессиональной задачи без однозначного ответа)
5. Рефлексия и подведение итогов	15 мин	Возвращается к начальной проблеме. Предлагает студентам сформулировать итоговый ответ. Проводит рефлексию по методу «Три М»	Формулируют развёрнутый ответ о факторах, влияющих на консистенцию. Письменно отвечают на вопросы рефлексии	

Разработано автором

Преподаватель демонстрирует два образца йогурта и сообщает, что они имеют одинаковый состав. Возникает противоречие между схожестью рецептов и различной консистенцией продуктов. Эффект удивления был бы слабее, если бы студенты заранее знали, что один из образцов подвергался замораживанию. Скрытое различие условий хранения создает интеллектуальное затруднение. Преподаватель специально не даёт готового ответа, оставляя студентов в состоянии «незнания», которое и становится двигателем познавательной активности. Ключевым методическим приемом в процессе выдвижения гипотез будет являться безоценочное фиксирование всех версий студентов.

Преподаватель не говорит «правильно» или «неправильно», он только записывает гипотезы на доске. Это позволяет поддерживать безопасную среду, в которой нет страха ошибиться, а поэтому и нет блокировки мыслительной активности. Студенты работают в микрогруппах, что позволяет им обмениваться предположениями, спорить и уточнять формулировки. Преподаватель может задавать наводящие вопросы («Какие вещества в составе йогурта могут отвечать за его густоту?», «Как температура или кислотность могут на них, повлиять?»), которые направляют поиск, но не подменяют его. В результате обсуждения студенты переходят от позиции пассивных наблюдателей («я вижу, что йогурты разные») к активному формулированию причинно-следственных связей.

Этап мини-исследования закрепляет любознательность через самостоятельную проверку гипотез. Каждый студент может стать участником исследования, а не наблюдателем. Эмоциональная реакция — «я сам это сделал и сам увидел результат» — является подкреплением познавательного интереса. Студенты либо подтверждают, либо опровергают гипотезы и это связано не с авторитетом преподавателя, это зависит от результатов эксперимента. Студенты выполняют три простых эксперимента, которые можно провести и на кухне:

1. Влияние кислой среды на структуру молочного белка (добавление разного количества лимонной кислоты к молоку).
2. Клейстеризация крахмала (смешивание крахмала с горячей и холодной водой).
3. Сравнение желирующей способности полисахаридов (изучение поведения крахмала, пектина, агар-агара сначала в холодной, а потом в горячей воде).

Переходом к выполнению профессионального кейса может быть следующий вопрос преподавателя: Какой из трех полисахаридов лучше всего подойдет в качестве стабилизатора для обезжиренного йогурта? Йогурт не должен сильно нагреваться, его pH должен быть около 4–4,5, текстура должна быть нежной, но не «резинистой». Каждый из трех стабилизаторов (крахмал, пектин и агар-агар) имеет свои достоинства и ограничения. Нередко приходится подбирать вещество, компонент, который будет лучшим в нужных условиях. Студентам приходится вынужденно аргументировать свой выбор, сравнивать альтернативы, подбирать условия и признавать, что решение может быть не единственно возможным.

Вопросы «момент-мысль-мотивация» выводят студента за пределы формальной оценки (понравилось / не понравилось). Ему приходится анализировать, какие новые идеи, знания приобрел? Ответы на вопросы дают преподавателю обратную связь — удалось ли сформировать интерес или занятие осталось на уровне ситуативного любопытства.

Примеры вопросов для рефлексии:

1. Момент: что было самым интересным/удивительным на занятии?
2. Мысль: какое новое знание ты получил, которое пригодится в профессии?
3. Мотивация: что тебе захотелось узнать или сделать после занятия?

Описанное занятие показывает, что последовательная реализация всех стадий формирования познавательного интереса — от удивления через самостоятельный эксперимент к решению профессиональной задачи — превращает изучение органической химии из запоминания формул в осмысленное исследование, значимое для будущего специалиста пищевой отрасли.

Выводы

Таким образом, в условиях цифровой трансформации образования и изменения когнитивных привычек современных студентов формирование познавательного интереса перестаёт быть лишь желательным педагогическим дополнением и становится необходимым условием эффективного усвоения знаний. Целенаправленная, поэтапная работа по развитию интереса на практически ориентированных дисциплинах может рассматриваться как способ преодоления когнитивных стереотипов клипового мышления и актуализации личностного смысла учения.

ЛИТЕРАТУРА

1. Цветков, В. Л. Клиповое мышление как актуальная психологическая проблема / В. Л. Цветков, А. А. Павлова // Вестник Московского университета МВД России. — 2023. — № 3. — С. 317–322. — DOI 10.24412/2073-0454-2023-3-317-322. — EDN IVEFWW.
2. Вербицкий, А. А. Цифровое обучение: проблемы, риски и перспективы / А. А. Вербицкий // Homo Cyberus. — 2019. — № 1(6). — С. 37–51. — EDN YJYUHG.
3. Демидова, Л. И. Тревожность студентов вуза и их успешность в учебной деятельности / Л. И. Демидова, О. И. Кашник, А. А. Брызгалина // Личность, семья и общество: вопросы педагогики и психологии. — 2013. — № 35-2. — С. 88–92. — EDN RPTSNR.
4. Рубинштейн, С. Л. Основы общей психологии / С. Л. Рубинштейн. — СПб: Издательство «Питер», 2000 — 712 с. — URL: https://pedlib.ru/Books/1/0180/1_0180-565.shtml (дата обращения 01.07.2026).
5. Прядехо, А. Н. «Интерес» — как педагогическая категория / А. Н. Прядехо, А. А. Прядехо // Вестник Брянского государственного университета. — 2011. — № 1. — С. 62–65. — EDN RTEEEB.
6. Каппаров, К. А. Многообразие понятий «познавательный интерес» и «взаимодействие» в педагогике и психологии / К. А. Каппаров // Вестник науки. — 2025. — Т. 3, № 12(93). — С. 895–901. — EDN CRHXXT.
7. Симонян, М. Л. Проблема интереса в психолого-педагогической литературе / М. Л. Симонян // Вестник Костромского государственного университета имени Н.А. Некрасова. — 2009. — Т. 15, № 4. — С. 383–385. — EDN MTIYVP.
8. Чертолыс, В. Н. Формирование познавательных интересов учащихся в процессе обучения / В. Н. Чертолыс, Т. А. Гонохова // Ценностные ориентации молодежи в условиях модернизации современного общества: Сборник научных трудов, Горно-Алтайск, 15 декабря 2016 года / Редактор Лизунова Г. Ю. — Горно-Алтайск: Горно-Алтайский государственный университет, 2017. — С. 301–304. — EDN YGVROR
9. Зайцева, Н. С. Научно-исследовательская работа как форма развития познавательного интереса при изучении химии / Н. С. Зайцева // Проблемы современной науки и образования. — 2015. — № 7(37). — С. 154–156. — EDN UAAPSB.
10. Волошина, А. С. Понятие «Познавательный интерес» в психолого-педагогической литературе / А. С. Волошина // Вестник студенческого научного общества ГОУ ВПО "Донецкий национальный университет". — 2023. — Т. 2, № 15-3. — С. 29–33. — EDN MDORBV.
11. Соколовская, И. Н. К определению сущности понятия "познавательный интерес" в педагогике / И. Н. Соколовская, А. А. Кивилева // XIX Царскосельские чтения: Материалы международной научной конференции, Санкт-Петербург, 21–22 апреля 2015 года / Под общей редакцией В. Н. Скворцова; Л. М. Кобрин (отв. ред.). Том 2. — Санкт-Петербург: Ленинградский государственный университет имени А. С. Пушкина, 2015. — С. 89–92. — EDN UKDETJ.
12. Толстенко, Ю. В. Особенности применения кейс-метода как педагогической технологии при изучении химических дисциплин в системе высшего инженерного образования / Ю. В. Толстенко, Э. В. Ткаченко // Проблемы современного педагогического образования. — 2022. — № 76-2. — С. 197–200. — EDN TZBALJ.

13. Казанцева, Е. Ю. Развитие познавательной активности и интереса к изучению химии у будущих инженеров / Е. Ю. Казанцева // Современные наукоемкие технологии. — 2021. — № 4. — С. 152–156. — DOI 10.17513/snt.38631. — EDN PTUERO.
14. Бабанский, Ю. К. Избранные педагогические труды / Ю. К. Бабанский. — М.: Педагогика, 1989. — 560 с. — URL: http://elib.old.gnpbu.ru/text/babanskiy_izbrannye-pedagogicheskie-trudy_1989/go,0;fs,1/?bookhl=интерес (дата обращения 01.07.2026).
15. Галкина, Е. Н. Использование проблемных профессиональных химических задач в процессе обучения будущих специалистов сферы питания / Е. Н. Галкина // Мир науки. Педагогика и психология. — 2025. — Т. 13. — № 1. — URL: <https://mir-nauki.com/PDF/76PDMN125.pdf>. — EDN KLXXSB (дата обращения 01.07.2026).

Galkina Elena Nikolaevna

Nizhny Novgorod State University of Engineering and Economics, Nizhny Novgorod, Russia

Institute of Food Technology and Design

E-mail: galkinaelena2205@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8303-3518>

RSCI: https://elibrary.ru/author_profile.asp?id=805909

Developing the cognitive interest of future food specialists in the process of studying chemistry

Abstract. The article discusses the problem of developing students' cognitive interest in the context of digital transformation of education and changes in the cognitive habits of modern youth. The author argues that in the context of clip-based thinking, fragmented attention, and «thinking economy», the traditional model of education based on knowledge transmission is no longer effective. Instead of information being a scarce resource, it is cognitive selectivity that becomes a limiting factor, making the development of cognitive interest a necessary condition for effective knowledge acquisition.

The article explores the theoretical aspects of the concepts of «interest» and «cognitive interest». It also examines the stages of developing cognitive interest. These include curiosity, inquisitiveness, and sustained cognitive interest. The article describes the specifics of implementing these stages in chemistry classes, which serve as a tool for solving real technological problems by future food specialists.

The author proposes a methodological development of a practical lesson on organic chemistry, based on solving a technological problem. The practical lesson implements a step-by-step formation of cognitive interest: from a problematic situation through the formulation of hypotheses and experimentation to the solution of a professional task. The consistent implementation of the stages of interest formation turns the study of chemistry into a meaningful research, significant for students in their future professional activities. The practical lesson presented by the author can be used in the educational process in the training of students studying in the field of food. The proposed development can serve as a basis for planning classes in other natural sciences.

Keywords: interest formation process; cognitive interest; problem-based learning; chemistry education; organic chemistry teaching methods; professional education; professional training of nutrition specialists