

КЕЙС МЕТОДИ У ЕКООРІЄНТОВАНІЙ ПРОФЕСІЙНІЙ ПІДГОТОВЦІ КВАЛІФІКОВАНОГО РОБІТНИКА ЗА ПРОФЕСІЄЮ «КУХАР»

Каленський Андрій Анатолійович
доктор педагогічних наук, професор,
провідний науковий співробітник
лабораторії технологій професійної освіти
Інститут професійної освіти НАПН України

e-mail: kaa_1959@ukr.net
ORCID ID: 0000-0001-9034-5042
Researcher ID: AAC-5672-2020

У статті констатовано, що екологічна та енергоефективна ключова компетентність майбутніх кухарів передбачає знання ними основ енергоефективності, нормативно-правових актів у сфері енергозбереження, способів енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у професійній діяльності та у побуті, способів енергозаощадження на підприємстві, нормативно-правових актів у сфері екології, основ раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів, способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті, правил сортування сміття та утилізації відходів, а також уміння здобувачів освіти: раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали у професійній діяльності та у побуті, використовувати енергоефективне устаткування та дотримуватися екологічних норм у професійній діяльності та в побуті.

Досягнення результатів навчання з екологічної та енергоефективної компетентності майбутніх кухарів шляхом застосуванням екоорієнтованих педагогічних кейс технологій. Метод case study в екологічній освіті має як значні та різноманітні переваги, так і суттєві недоліки, що й вимагає при розробці та застосуванні екологічних кейсів враховувати та мінімізувати їхні недоліки і максимально використовувати переваги.

***Ключові слова:** ключова компетентність; екоорієнтовані педагогічні технології; екологічна та енергоефективна компетентність; підготовка кваліфікованих робітників.*

Постановка проблеми. Світові тенденції засвідчили масштабну популяризацію екологічних та зелених практик у сфері ресторанного господарства, збільшується кількість закладів харчування, що опрацюють згідно норм екологічної культури. У цих закладах зростає роль кухара у забезпеченні відповідального споживання, пов'язаного із витратами води та енергії і сортуванні та утилізації продовольчих і харчових відходів. Тому, підвищується значення екологічної компоненти у професійній підготовці кваліфікованого робітника за професією «Кухар».

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Проблема формування та розвитку екологічного світогляду, екологічної компетентності майбутніх фахівців в центрі уваги досліджень вітчизняних і зарубіжних учених (С. Іващенко, А. Крамаренко, Н. Кулалаєва, Я. Логвінова, Л. Лук'янова, Г. Науменко, В. Плющ, С. Совгіра, В. Радкевич та ін.). До проблем професійної підготовки фахівців кулінарного профілю зверталися у своїх напрацюваннях Л. Висоцька, В. Доцяк, М. Мелько, О. Новікова, Л. Старовойт, Т. Стахмич, М. Пальчук та ін. Проте, аналіз їхніх доробків, свідчить про недостатню увагу науковців та практиків до екологічного спрямування процесу цієї підготовки у майбутніх кухарів.

Метою статті є обґрунтування доцільності застосування кейс методів у екоорієнтованій професійній підготовці майбутніх кухарів.

Виклад основного матеріалу. Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021 професія «Кухар» затверджений наказом МОН України № 1133 від 26.10.2021 р. визначає, що екологічна та енергоефективна компетентність формується впродовж освітньої програми в залежності від результатів навчання. Екологічна та енергоефективна компетентність (ключова компетентність КК6) передбачає що кваліфікований робітник за професією 5122 «Кухар» повинен [5, с. 33]: *знати*: основи енергоефективності; нормативно-правові акти у сфері енергозбереження; способи енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у професійній діяльності та у побуті; способи енергозаощадження на підприємстві; нормативно-правові акти в сфері екології; основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів; способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті; правила сортування сміття та утилізації відходів;

та уміти: раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали у професійній діяльності та у побуті; використовувати енергоефективне устаткування; дотримуватися екологічних норм у професійній діяльності та в побуті.

У Законі України «Про освіту» та Національній рамці кваліфікацій зазначено, що компетентність це – динамічна комбінація знань, умінь, навичок, способів мислення, поглядів, цінностей, інших особистих якостей, що визначає здатність особи успішно соціалізуватися, провадити професійну та/або подальшу навчальну діяльність [2]. Досягнення повної середньої освіти забезпечується шляхом формування ключових компетентностей, необхідних кожній сучасній людині для успішної життєдіяльності, зокрема і екологічної компетентності [2].

Компетентнісний підхід [3, с. 89] передбачає підготовку не тільки кваліфікованих робітників як професіоналів, але й відповідальних громадян, різносторонніх особистостей шляхом формування ключових і професійних компетентностей, що й демонструє наведене вище визначення компетентності. Ключові компетентності – універсальні (трансферні) компетентності, що не залежать від предметної області підготовки, професійної сфери майбутнього фахівця, але важливі для особистісного розвитку та успішної самореалізації особистості в подальшій професійній та соціальній/суспільній діяльності і для навчання протягом життя.

Розробники Стандарту професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021 професія «Кухар» використали можливість Закону України «Про освіту», що стандартом освіти передбачені інші ключові компетентності і для цієї професії визначили ключову компетентність КК6 – екологічну та енергоефективну компетентність. Під час розроблення програми підготовки кухара у закладах професійної освіти, яка передбачає перелік компетентностей та результатів навчання здобувачів професійної освіти, забезпечується взаємозв'язок між компетентностями і результатами навчання та наявність кореляції між ними.

Результати навчання – заплановані викладачами знання, уміння, навички, способи мислення, погляди, цінності, інші особисті якості, набуті у процесі навчання, які можна ідентифікувати, спланувати, оцінити і виміряти та які особа здатна продемонструвати після завершення освітньої програми або окремих освітніх компонентів, і які має набути/досягти здобувач освіти в процесі навчання за певною освітньою програмою / навчальним предметом / модулем та які можна кількісно оцінити.

Відмінність між результатами навчання та компетентностями – перші формулюються та плануються викладачами на рівні програми, окремого навчального предмету (дисципліни), а компетентності набуваються здобувачами освіти. Ще однією особливістю результатів навчання є те, що на відміну від компетентностей вони повинні бути чітко вимірюваними.

Нормативний зміст підготовки кухара, що сформульований у термінах результатів навчання фактично визначає, яким шляхом формуються та розвиваються визначені компетентності, що характеризують профіль майбутнього кухара, а також, що саме, які досягнення здобувача цієї освіти необхідно запланувати та оцінити, щоб успішно реалізувати освітню програму його підготовки.

Освітня програма з підготовки кваліфікованого робітника професії «Кухар» – це єдиний комплекс освітніх компонентів (предметів навчання, контрольних заходів тощо), спланованих і організованих для досягнення результатів навчання визначених для базової кваліфікації «Кухар 4 розряду», що орієнтовані на трудові функції, як відносно автономної одиниці трудової діяльності.

Досягнення результатів навчання визначених для базової кваліфікації «Кухар» досягається застосуванням екоорієнтованих педагогічних технологій. Серед найпоширеніших екоорієнтованих педагогічних технологій у професійній освіті зарубіжжя [7; 6] можна окреслити наступні: дебати, дискусії та вирішення проблемних ситуацій, гра-форум, рольова гра, кейс-метод, проблемно орієнтоване навчання, метод проєктів тощо [1, с. 11].

Переваги застосування ситуаційних вправ (case study) [8] в екологічній підготовці майбутніх кухарів очевидні:

учні серйозно ставляться до кейсів, оскільки знають, що це реальні екологічні ситуації, з якими вони можуть зіткнутися, як в житті, так і у майбутній діяльності за спеціальністю;

використання кейсів у навчальному процесі дає можливість зробити більш привабливою і різноманітною самостійну роботу здобувачів освіти;

учні можуть скористатися наявним досвідом із використання енергоефективного устаткування і дотримуватися екологічних норм у професійній діяльності та в побуті і обмінюватися знаннями один з одним;

вони навчаються аналізувати екологічну ситуацію, виявляти її проблеми та приймати рішення в умовах обмеженої інформації та неповних даних;

цей метод дає можливість навчитися стисло, аргументовано, переконливо висловлювати свою думку, а також прислухатися до інших;

ситуаційні вправи, зазвичай, потребують застосування раніше набутих знань, умінь і навичок з екологічної та енергоефективної компетентності;

екологічного фахового мислення, що, звичайно, сприяє їхньому закріпленню;

кейс-метод дає можливість навчитися вибирати кращу з альтернативних можливостей справедливого та раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів, способів збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті, правил сортування сміття та утилізації відходів.

Класичний кейс. У даному кейсі виконується розбір конкретної ситуації. Мета: придбання компетентностей, зокрема і екологічну та енергоефективну, та контроль придбаних професійних компетентностей через результати навчання. Завдання має бути досить об'ємне, включати теоретичні основи за кількома розділами предмету. Майбутній кухар повинен продемонструвати розуміння суті розв'язуваної задачі і застосувати теоретичні знання до практичної ситуації із збереження та захисту екології в професійній діяльності.

Зміст кейса [4, с. 161]:

1. Тема або теми теоретичного розділу (Загальнопрофесійний блок – навчальні предмети та Професійно-теоретична підготовка (професія «Кухар»)), знання яких необхідно для вирішення задачі.

2. Неформальна постановка задачі з предметної сфери та сфери збереження довкілля.

3. Рекомендовані методи вирішення.

4. Вимоги до форми представлення рішення.

Очікуваний результат: перелік результатів навчання і відповідно придбаних ключових та професійних компетентностей.

Навчальний кейс – засвоєння нового матеріалу. Мета: самостійне вивчення нового матеріалу, контроль ступеня сформованості загальнокультурних компетентностей.

Зміст кейса [4, с. 162]:

1. Посилання на теоретичні модулі розділу (Загальнопрофесійний блок – навчальні предмети тощо).

2. Питання для самоперевірки.

3. Посилання на методичні вказівки для вирішення типових задач, завдання на рішення типових задач в тому числі із дотримуватися екологічних норм та правил.

4. Рішення нестандартного завдання.

5. Представлення результатів роботи.

Очікуваний результат: самостійне надбання знань і навичок. Кейс може виконуватися як індивідуально, так і в невеликій групі з двох або трьох осіб. При цьому кожен повинен чітко вказати обсяг матеріалу, виконаний ним. Результати виконання даного кейса надаються в письмовому вигляді як звіт, або публічно.

Підсумковий кейс. Кейс даного виду використовується як методика оцінки формування та розвитку ключових та професійних компетентностей здобувача через оцінку результатів навчання. Традиційно використовуваний в навчанні студентів контрольньо-вимірювальний інструмент має три складові частини: перевірка теоретичних знань шляхом відповідей на теоретичні питання, вирішення практичних завдань і тести, в яких можна поєднати перевірку знання теоретичних положень і вміння вирішувати завдання. Ці три частини можна поєднати в кейс-завданні [4, с. 163].

Крім переваг, кейс-метод має й значні проблеми:

досить серйозною є проблема репрезентативності кейса, тобто неможливо повністю відобразити та усунути екологічні проблеми;

викладач повинен узгодити кейс-метод сам з собою, зі своїм загальним світоглядом, професійними та екологічними цінностями із поглядами на навчальний процес і, звичайно ж, на особистість майбутнього кухара;

кейс метод повинен органічно узгоджуватися із загальною методикою викладання, завдання викладача полягає в тому, щоб застосовувати його обґрунтовано з метою формування екологічних умінь і навичок, тих хто навчається;

кейс є дуже складним інтелектуальним продуктом, який неможливо натхненно створити за один вечір, його підготовка – це складний і тривалий процес;

підготовка кейсів це трудомісткий процес, що відбувається за допомогою творчості, тому підготовка кейсів вимагає фінансових і часових ресурсів та значних інтелектуальних затрат, цей метод вимагає значного вкладення інтелектуальної творчої праці не тільки в створення кейса, але й роботу з ним;

застосування кейса вимагає хорошої екологічної підготовки здобувачів освіти, розвиненості у них особистісних якостей та цінностей.

Висновки. Таким чином, екологічна та енергоефективна ключова компетентність майбутніх кухарів передбачає знання ними основ енергоефективності, нормативно-правових актів у сфері енергозбереження, способів енергоефективного використання матеріалів та ресурсів у професійній діяльності та у побуті, способів енергозаощадження на підприємстві, нормативно-правових актів у сфері екології, основ раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів, способи збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті, правил сортування сміття та утилізації відходів, а також умінь здобувачів освіти: раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали у професійній діяльності та у побуті, використовувати енергоефективне устаткування та дотримуватися екологічних норм у професійній діяльності та в побуті.

Досягнення результатів навчання з екологічної та енергоефективної компетентності майбутніх кухарів шляхом застосуванням екоорієнтованих педагогічних кейс технологій.

Список використаної літератури

1. Гайдук, О.В., Герлянд, Т.М., Каленський, А.А., Пятничук, Т.В. Розроблення й застосування екоорієнтованих педагогічних технологій для професійної підготовки майбутніх кваліфікованих робітників будівельної, аграрної галузей та сфери ресторанного господарства: методичний посібник, ІПО НАПН України, м. Київ, Україна. 2022. 121 с. ISBN 978-617-95280-4-0.
2. Закон України «Про освіту» – URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text> (дата звернення: 28.03.2023 р.)
3. Каленський А.А. Концептуальні засади екоорієнтованих педагогічних технологій у професійній (професійно-технічній) освіті. *Вісник Глухівського національного педагогічного університету імені Олександра Довженка. Серія: педагогічні науки.* № 1(48). 2022. С. 87–94.
4. Лузан, П.Г., Каленський, А.А., Пашенко, Т.М., Мося, І.А., Ямковий, О.Ю. Методичні основи оцінювання якості підготовки фахівців у закладах фахової передвищої освіти: методичний посібник, Полісся, м. Житомир, Україна. 2021. 301 с. ISBN 978-966-655-993-0
5. Наказ МОН України від 26 жовтня 2021 р. No 1133 про затвердження стандарту професійної (професійно-технічної) освіти з професії «КУХАР» URL: <https://mn.gov.ua/ua/npa/pr-zatverdzhennya-standartu-prfesijnyi-prfesijn-tehnichniy-sviti-z-prfesiyyi-kuhar> (дата звернення: 28.03.2023 р.)
6. Радкевич, В. О., Пуховська, Л. П., Бородієнко та ін. Сучасні моделі професійної освіти і навчання в країнах Європейського Союзу: порівняльний досвід: монографія. Київ: ІІТО НАПН України. 2018. 223 с.
7. Радкевич, В. О., Пуховська, Л. П., Бородієнко, О. В. та ін. Системи оцінювання якості професійної освіти і навчання в країнах Європейського Союзу: монографія. Житомир: «Полісся». 2018. 223 с.
8. Сурмін Ю.П. Кейс-стаді: архітектура і можливості. Київ: Навчально-методичний центр «Консорціум із удосконалення менеджмент-освіти в Україні», 2012. 336 с.

ECO-ORIENTED PROFESSIONAL TRAINING OF A SKILLED WORKER IN THE PROFESSION OF «CHEF»

Kalenskyi Andrii

Doctor of Pedagogical Sciences, Professor,

Leading Researcher of the Laboratory of Vocational Training Technologies

Institute of Vocational Education of the National Academy of Educational Sciences of Ukraine

Introduction. Global trends have shown the large-scale popularization of ecological and green practices in the restaurant industry, and the number of food establishments operating according to the norms of ecological culture is increasing. In these institutions, the role of the cook is increasing in ensuring responsible consumption of water and energy and sorting and disposal of food and food waste. Therefore, the importance of the ecological component in the professional training of a qualified worker in the profession of «Chef» increases.

Purpose. The article aims to substantiate the expediency of case methods in eco-oriented professional training of future chefs.

Methods. Psychological and educational literature analysis, analogy, induction and deduction were used.

Results. Classic case. In this case, an analysis of a specific situation is performed. Purpose: acquisition of competencies, in particular ecological and energy efficient, and control of acquired professional competencies through learning outcomes. The task should be quite

voluminous, and include theoretical foundations for several sections of the subject. The future chef must demonstrate an understanding of the essence of the problem being solved and apply theoretical knowledge to a practical situation. Expected result: a list of expected results and correspondingly acquired competencies. Study case – learning new material. Purpose: an independent study of new material, control of the degree of formation of general cultural competencies. Expected result: independent acquisition of knowledge and skills. The case can be carried out both individually and in a small group of two or three people. At the same time, everyone must indicate the volume of material performed by him. The results of this case are provided in writing as a report or publicly.

Final case. A case of this type is used as a method of assessing student competencies. The control and measurement tool traditionally used in student education has three components: testing theoretical knowledge by answering theoretical questions, solving practical tasks, and tests in which you can combine testing knowledge of theoretical provisions and the ability to solve tasks. These three parts can be combined in a case study.

The case study method in environmental education has both significant and diverse advantages, as well as significant disadvantages, which requires the development and application of environmental cases to take into account and minimize their disadvantages and make the most of the advantages.

Originality. Achieving the learning outcomes of ecological and energy-efficient competence of future chefs through the application of eco-oriented pedagogical case technologies.

Conclusion. Thus, the ecological and energy-efficient key competence of future chefs involves their knowledge of the basics of energy efficiency, regulatory and legal acts in the field of energy saving, methods of energy-efficient use of materials and resources in professional activities and everyday life, methods of energy saving at the enterprise, regulatory and legal acts in the field of ecology, the basics of rational use, reproduction and conservation of natural resources, ways to preserve and protect ecology in professional activities and everyday life, rules for sorting garbage and waste disposal, as well as the ability of students to rationally use energy resources, consumables in professional activities and everyday life, use energy-efficient equipment and comply with environmental norms in professional activities and everyday life.

Key words: Key Competence; Eco-Oriented Pedagogical Technologies; Ecological and Energy-Efficient Competence; Training of Skilled Workers.

References

1. Haiduk, O. V., Gerliand, T. M., Kalenskyi, A. A., & Piatnychuk, T. V. (2022). *Rozroblennia y zastosuvannia ekooriientovanykh pedahohichnykh tekhnolohii dlia profesiinoi pidhotovky maibutnikh kvalifikovanykh robitnykiv budivelnoi, ahrarnoi haluzei ta sfery restorannoho hospodarstva*. [Development and application of eco-oriented pedagogical technologies for professional training of future qualified workers in the construction, agrarian and restaurant industries]. Kyiv: IPO NAPN Ukrainy. [in Ukrainian]
2. Zakon Ukrainy «Pro osvitu» [Law of Ukraine «On Education»]. (2023). zakon.rada.gov.ua. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text> [in Ukrainian]
3. Kalenskyi, A. A. (2022). *Kontseptualni zasady ekooriientovanykh pedahohichnykh tekhnolohii u profesiinii (profesiinotekhnichnii) osviti*. [Conceptual principles of eco-oriented pedagogical technologies in professional (vocational and technical) education]. Visnyk Hlukhivskoho natsionalnoho pedahohichnoho universytetu imeni Oleksandra Dovzhenka – Bulletin of Hlukhiv National Pedagogical University named after Oleksandr Dovzhenko, 1(48), 87–94. [in Ukrainian]
4. Luzan, P. H., Kalenskyi, A. A., Pashchenko, T. M., Mosia, I. A., & Yamkovyi, O. Iu. (2021). *Metodychni osnovy otsiniuvannia yakosti pidhotovky fakhivtsiv u zakladakh fakhovoi peredyshchoi osvity* [Methodological bases for evaluating the quality of training of specialists in institutions of vocational pre-higher education]. Zhytomyr: Polissia. [in Ukrainian]

5. Nakaz MON Ukrainy vid 26 zhovtnia 2021 r. № 1133 pro zatverdzhennia standartu profesiinoi (profesiino-tekhnichnoi) osvity z profesii «KUKhAR» [Order of the Ministry of Education and Culture of Ukraine of October 26, 2021 № 1133 on approval of the standard of professional (vocational and technical) education in the profession «COOK»]. (2023). mn.gov.ua. URL: <https://mn.gov.ua/ua/npa/pr-zatverdzhennya-standartu-prfesijnyi-prfesijn-tehnichniy-sviti-z-prfesiyi-kuhar> [in Ukrainian]

6. Surmin, Yu. P. (2012). *Keis-stadi: arkhitektura yi mozhyvosti* [Case-stages: architectural possibilities]. Kyiv: Navchalno-metodychnyi tsentr «Konsortsium iz udoskonalennia menedzhment-osvity v Ukraini». [in Ukrainian]

7. Radkevych, V. O., Pukhovska, L. P., & Borodiienko, O. V. (2018). *Systemy otsiniuvannia yakosti profesiinoi osvity i navchannia v krainakh Yevropeiskoho Soiuzu* [Quality assessment systems of professional education and training in the countries of the European Union]. Zhytomyr: «Polissia». [in Ukrainian]

8. Radkevych, V. O., Pukhovska, L. P., & Borodiienko. (2018). *Suchasni modeli profesiinoi osvity i navchannia v krainakh Yevropeiskoho Soiuzu: porivnialnyi dosvid: monohrafiia* [Modern models of professional education and training in the countries of the European Union: comparative experience: monograph]. Kyiv: IPTO NAPN Ukrainy. [in Ukrainian].

Отримано редакцією 29.03.2023 р.