

ОСВІТНІ КЕЙСИ ЯК ЗАСІБ ФОРМУВАННЯ ФАХОВОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ КУХАРІВ

ДРОЗІЧ І.А., к. пед. н.,
методист ДНЗ «Хмельницький центр
професійно-технічної освіти сфери послуг»

На сьогодні в закладах професійної (професійно-технічної) освіти (далі - ЗП(ПТ)О) підготовка майбутніх кваліфікованих робітників здійснюється на основі компетентнісного підходу, при якому результатом навчання є сукупність знань, умінь, навичок, обистісних якостей і досвіду самостійної діяльності, сформованого на їх основі. Це знайшло відображення і у вимогах до результатів навчання, сформульованих у СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021 з професії «Кухар» [1], що базується на компетентнісному підході та передбачає формування і розвиток у здобувачів освіти ключових та професійних компетентностей.

Головною метою компетентнісної парадигми системи професійної (професійно-технічної) освіти є активізація процесів пошуку шляхів і засобів підвищення якості професійної підготовки та її результат, який передбачає сформованість професійної компетентності майбутніх випускників ЗП(ПТ)О. Компетентнісна парадигма передбачає зміну самого характеру процесу навчання, який полягає у залученні здобувачів освіти в активну, творчу, спільну продуктивну діяльність. Проблема активізації навчально-пізнавальної діяльності учнів завжди була однією з найбільш актуальних в освітньому процесі. Для вирішення цього питання педагогічні працівники ЗП(ПТ)О використовують різні елементи педагогічних технологій, що дозволяють активізувати навчально-пізнавальну діяльність здобувачів освіти. Однією з таких технологій є кейсова технологія навчання, суть якої полягає у тому, що учням пропонується осмислити реальну професійну ситуацію, опис якої водночас відображає не тільки якусь практичну проблему, а й актуалізує певний комплекс знань, які необхідно засвоїти з метою її розв'язання. З методичної точки зору кейс – це спеціально підготовлений навчальний матеріал, що містить структурований опис ситуацій, запозичених з реальної практики .

Аналіз досліджень науковців доводить, що кейс – це інструмент, який дає змогу застосовувати теоретичні знання майбутнім фахівцям до вирішення завдань, сприяє розвитку в них самостійного мислення, уміння висловлювати свою точку зору. За допомогою кейсу можна створити умови, за яких учні спроможні навчитися працювати в групі, в парах змінного складу, знаходити найбільш раціональне вирішення поставленого завдання.

Кейс-технологія може бути легко поєднана з іншими навчальними технологіями, тому її ми розглядаємо як синергетичну, тобто таку, що поєднує в собі декілька технологій, вона дозволяє «зануритись» в проблемну ситуацію та шляхом підбору рішень, знайти вихід.

Під час вирішення кейсів при вивченні предметів професійно-теоретичної підготовки, що забезпечують формування фахової компетентності, майбутні кухарі повинні проаналізувати запропоновану ситуацію, розібратися в суті

проблеми, запропонувати можливі шляхи її вирішення та вибрати найкращий. Кейси при цьому базуються на реальному фактичному матеріалі або ж максимально наближені до реальної ситуації. Кожен учень пропонує варіанти вирішення ситуації, виходячи зі знань, практичного досвіду та інтуїції. Наприклад з модуля 2. Приготування гарячих страв учням було запропоновано кейс «Супове відділення», в якому міститься перелік виробничих ситуацій, які можуть виникнути при приготуванні супів. Учням необхідно вирішити проблемні питання. Наприклад: Готовий борщ не має малиново-червоного кольору. Яку помилку допустив кухар при приготуванні і чим можна борщ «підфарбувати»? Готовий розсольник недостатньо гострий. Що потрібно зробити, щоб надати йому гостроти? У готового супу-пюре протерті частинки продуктів осіли на дно посуду. Що потрібно зробити, щоб супу-пюре надати необхідної консистенції? При приготуванні страви «Щі з квашеної капусти з картоплею» картопля не розм'якшується. Яку помилку допустив кухар? Через необережність суп пересолили. Що потрібно зробити, щоб надати необхідного смаку?

При вивченні Модуля 3. Приготування холодних страв та закусок учням пропонується розв'язання такого завдання: працівники ресторанів та кафе міста зустрілися на кулінарній раді з метою обміну досвідом по вирішенню питання розширення асортименту холодних страв і закусок. Здобувачі освіти повинні усвідомити сутність проблеми, а вже потім зайти способи її вирішення.

Використання кейсів при підготовці майбутніх кухарів допомагає підвищити пізнавальний інтерес до навчальних предметів, забезпечує високу ефективність навчання. Розв'язання учнями кейсів забезпечує формування в них особистісних якостей та фахової компетентності, дозволяє розвивати кожного учня, як творчу особистість, здатну до практичної роботи.

Кейс-технологія дає змогу підвищити пізнавальний інтерес до професійної підготовки, сприяє розвитку дослідницьких, комунікативних і творчих навичок. Розв'язання учнями кейсів забезпечує формування у них складових фахової компетентності, відповідальності за прийняття власних рішень.

Список використаних джерел:

1. Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти з професії 5122 «Кухар» СП(ПТО) 5122. I.56.10-2021. URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/pto/standarty/2021/11/18/Standart-Kukhar.18.11.pdf> (дата звернення 01.04.2023)

ЦИФРОВА КОМПЕТЕНТНОСТЬ МАЙБУТНІХ КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ

ВОЛЧЕЛЮК Г. В. майстер виробничого навчання

СОСЛЮК Л.М. майстер виробничого навчання

ДНЗ «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг»