

ПРАКТИКО-ОРІЄНТОВАНІ КЕЙСИ У ПРОФЕСІЙНІЙ ПІДГОТОВЦІ МАЙБУТНІХ КУХАРІВ

Ірина Дрозіч,

кандидат педагогічних наук, заступник директора з навчально-методичної роботи Державного навчального закладу «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг», м.Хмельницький, Україна
<https://orcid.org/0000-0002-8881-9314>

Анотація. В умовах інтеграції України у світовий освітній простір, розвиток професійної (професійно-технічної) освіти в державі має забезпечити якість професійної підготовки майбутніх кваліфікованих робітників, що робить актуальною орієнтацією закладів професійної (професійно-технічної) освіти на здатність їх випускників до практичної реалізації здобутих компетентностей. Використання практико-орієнтованих кейсів допомагає встановити тісний зв'язок між теоретичними знаннями та їх практичною реалізацією у процесі професійної підготовки здобувачів освіти. Практико-орієнтована діяльність, яка моделює майбутні виробничі процеси сприяє продуктивному розвитку професійної компетентності майбутніх кваліфікованих робітників.

Ключові слова: майбутні кухарі, професійна підготовка, професійна компетентність, практико-орієнтований кейс, заклад професійної (професійно-технічної) освіти.

PRACTICE-ORIENTED CASES IN THE PROFESSIONAL TRAINING OF FUTURE CHEFS

Iryna Drozich,

Candidate of Pedagogical Sciences, Deputy Director for Educational and Methodological Work of the State Educational Institution «Khmelnytskyi Center of professional and technical education in the service sector», Khmelnytskyi, Ukraine

Abstract. In the context of Ukraine's integration into the world educational space, the development of vocational education in the country should ensure the quality of professional training, which makes it important for vocational education institutions to focus on the ability of their graduates to practically implement the acquired competencies. The use of practice-oriented cases helps to establish a close connection between theoretical knowledge and its practical implementation in the process of professional training of future chefs. Practice-oriented activities that model future production processes contribute to the productive development of the professional competence of future skilled workers.

Keywords: future chefs, professional training, professional competence, practice-oriented case, institution of vocational education and training.

На сучасному етапі модернізації професійної (професійно-технічної) освіти (далі – П(ПТ)О) виробництво потребує самостійних, творчих фахівців, ініціативних, здатних генерувати ідеї, знаходити нетрадиційні шляхи вирішення виробничих ситуацій та реалізовувати економічно вигідні проєкти.

В Законі України «Про освіту» (2017) зазначено, що «метою професійної освіти є формування і розвиток професійних компетентностей особи, необхідних для професійної

діяльності за певною професією у відповідній галузі, забезпечення її конкурентоздатності на ринку праці та мобільності й перспектив кар'єрного зростання впродовж життя».

Вимоги роботодавців закладів ресторанного господарства безпосередньо пов'язані з професійною компетентністю майбутніх кухарів. В зв'язку з цим був переглянутий Державний стандарт ПТО з професії «Кухар» (ДСПТО 5122-НО.55.3-5-2007) і сформований новий стандарт професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 5122.1.56.10-2021 (затверджений наказом МОН № 1133 від 26 жовтня 2021 року). Він передбачає модульно-компетентнісний підхід до організації освітнього процесу при підготовці майбутніх кваліфікованих робітників з професії «Кухар». Це пов'язано з намаганням визначити необхідні зміни в системі П(ПТ)О, які в свою чергу обумовлені змінами на ринку праці, забезпеченням оперативності і гнучкості для роботодавців, які є замовниками робітничих кадрів, що відповідають їхнім потребам у випадку технологічних змін у галузі.

Формування змісту професійної освіти на модульно-компетентнісній основі відповідно до потреб економіки, вимог Національної рамки кваліфікацій, професійних та освітніх стандартів, упровадження внутрішньої системи забезпечення якості освіти стають завданнями, які має вирішувати кожен ЗП(ПТ)О (Шевчук та ін., 2023, с.7).

Компетентнісний підхід передбачає застосування знань у дії, вміння використовувати теоретичні знання практично. Одним із засобів досягнення цього результату є застосування практико-орієнтованих кейсів. При цьому, здобувачі освіти вирішують проблемні ситуації, що моделюють реальне професійне середовище. Штучно створена проблема приймається майбутнім кваліфікованим робітником як професійно значуща. Створена таким чином проблема перетворюється на ситуаційне завдання, вирішення якого спрямоване на формування професійних компетентностей

Кейс-метод, або метод ситуаційних вправ, – це метод навчання, який дає змогу наблизити процес навчання до реальної практичної діяльності фахівців. Він сприяє розвитку винахідливості, вмінню вирішувати проблеми, розвиває здібності проводити аналіз і діагностику проблем (Lopina, 2018, p. 31).

Ситуаційне завдання, тобто практико-орієнтоване, складається з сукупності умов, спрямованих на вирішення професійно-орієнтованих ситуацій з метою формування професійної компетентності здобувачів освіти. Важливо, щоб усі навчальні ситуації в практико-орієнтованих кейсах були прототипами реальних виробничих ситуацій на підприємствах ресторанного господарства. Ситуаційні завдання, які застосовуються у професійній підготовці майбутніх кухарів, залежать від специфіки курсу, що вивчається, професійного досвіду здобувачів освіти, кількості навчального часу. Це дозволяє здобувачам освіти оцінювати пропоновану інформацію, формулювати гіпотезу, робити висновки, висловлювати свою думку про взаємозв'язок технологічних процесів приготування їжі, розглядати різні варіанти рішення, а не просто відтворювати наявні знання.

Структура практико-орієнтованих кейсів у загальному вигляді може містити такі блоки: мотиваційно-проблемний блок – спрямований на розуміння та усвідомлення актуальності завдання; блок ресурсного забезпечення процесу пошуку – глибше вводить здобувачів освіти у суть проблеми; дидактичний блок – це питання та завдання, що потребують вирішення; критеріально-оцінювальний блок, містить інформацію про те,

наскільки пропоновані підходи, рішення відповідають меті та питанням, відображеним у першому блоці.

За джерелом походження інформації, що подається в кейсах, їх можна розділити на кілька груп: кейси, складені на основі власного досвіду викладача або того, хто навчається; кейси, складені на основі науково-педагогічних джерел; кейси, складені на основі офіційних документів. Крім цього, за характером інформації, що надається кейси можуть бути реальними та вигаданими. За тематичним спрямуванням завдання кейсів можуть носити психологічний, соціальний та дидактичний характер. В основу створення ситуаційних завдань з професійного модуля мають бути покладені навчально-професійні ситуації, створені задля формування професійних компетентностей.

Прикладами таких завдань практико-орієнтованих кейсів для майбутніх кваліфікованих робітників з професії «Кухар» можуть бути такі:

1. Консистенція котлетної маси, приготовленої кухарем, виявилася надто рідкою. Як цей недолік може вплинути на якість напівфабрикату? Як виправити цей дефект котлетної маси?

2. Назвіть перелік продуктів, який входить до страви «Котлета по-київськи». Яка технологічна послідовність приготування напівфабрикату та готової страви? Які дефекти можуть виникнути при недотриманні технології приготування цієї страви? Які правила відпуску готової страви?

3. Вам потрібно приготувати гриби у сметанному соусі, але на підприємстві ресторанного господарства немає свіжих грибів, є лише консервовані. Які засоби консервування грибів ви знаєте? Як із консервованих грибів приготувати гарячу тушковану страву?

4. У меню підприємства є страву «Овочі припущені» для дієтичного харчування. Відвідувач не знайомий з такою стравою і просить вас як кухаря, який готував цю страву, пояснити спосіб теплового оброблення овочів. Яку відповідь ви дасте відвідувачу?

5. Складіть таблицю можливих дефектів готової страви та причин їх виникнення.

6. Складіть технологічну схему приготування страви.

Доцільно розробляти одне, але комплексне завдання, яке перевіряє якість засвоєння здобувачами освіти основних навчальних елементів та умовно складається з двох частин: професійної ситуації (дійсної чи уявної) та навчального завдання.

При вирішенні практико-орієнтованих кейсів викладач виступає у ролі консультанта. Здобувачі освіти навчаються вирішувати професійні проблеми самостійно. Характер взаємовідносин учня та викладача стає рівноправним. Також змінюється характер взаємовідносин здобувачів освіти між собою. За такого підходу здійснюється спільна діяльність, задовольняється потреба у співпраці, відбувається пошук найкращого вирішення поставленої проблеми. При вирішенні ситуаційних завдань здобувачі освіти навчаються виявляти проблему; відбирати та сортувати інформацію, необхідну для вирішення; обирати оптимальне вирішення поставленої проблеми; шукати альтернативні шляхи вирішення та оцінювати їх. Практико-орієнтовані кейси сприяють не лише поглибленню професійних компетентностей, а також у сприятливих навчальних умовах сформуванню у здобувачів освіти впевненість у собі, стресостійкість, вміння контактувати між собою. Таким чином, практико-орієнтовані кейси є результативним засобом навчання кваліфікованих робітників та сприяють розвитку професійної компетентності шляхом підвищення професійної мотивації, формування навичок дій у нестандартних ситуаціях,

моделювання майбутньої професійної діяльності. А також сприяють формуванню професійних і ключових компетентностей шляхом розвитку практичних навичок роботи з нормативною документацією, формування аргументованого прийняття рішень, вироблення професійних якостей, що сприяють успішному вирішенню професійних завдань в різних ситуаціях виробничої діяльності.

Список посилань

Верховна Рада України. (2023, Вересень 05). *Про освіту: Закон України № 2145-VIII.* <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>

Шевчук, Л., Кирилюк, І., & Коломійчук, С. (2023). *Розроблення навчально-планувальної та ведення облікової документації для організації навчання з професій за державними освітніми стандартами на основі модульно-компетентнісного підходу: методичні рекомендації.* Цюпак А. А.

Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти з професії 5122 «Кухар» СП(ПТО)5122.1.56.10-2021. (2021). *Міністерство освіти і науки України.* <https://mon.gov.ua/storage/app/media/pto/standarty/2021/11/18/Standart-Kukhar.18.11.pdf>

Lopina, N. (2018) Components of Case Based Education in Studying Internal Medicine Based on Modern Educational Web-Technologies. *Conference Best practice for research teaching in medical education.* Pécs, Hungary.