

(Eds.), Handbook of Advances in Culture and Psychology, Vol. 7 (pp.107-143). New York: Oxford University Press.

5. Маркхам Т. (2015). Project Based Learning Handbook / Thom Markham. Blurb, Incorporated. ISBN 1320629814, 9781320629812

Ірина Дрозіч,
*канд. пед. наук, науковий співробітник
лабораторії технологій професійного навчання
Інституту професійної освіти НАПН України,
(м. Київ, Україна)*

ВИКОРИСТАННЯ ЕКООРІЄНТОВАНИХ КЕЙС-ТЕХНОЛОГІЙ У ПРОФЕСІЙНІЙ ПІДГОТОВЦІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГАЛУЗІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

У третьому тисячолітті технологічна складність виробництва зростає швидше, ніж рівень кваліфікації фахівців. Не є винятком й сфера ресторанного господарства, адже вона є однією з найперспективніших і найбільш динамічних галузей економіки. За останні роки у світовому масштабі значно збільшилася кількість закладів ресторанного господарства, які впроваджують у виробничий процес екологічні та зелені практики та працюють згідно норм екологічної культури.

До поширених екологічних практик відносять поводження з відходами шляхом сортування (77 %), подальшого перероблення (70 %), використання екологічного одноразового пакування (90%), використання енергозберігаючого та водозберігаючого обладнання (83 % і 66 % відповідно) [3, с. 97].

Виходячи із цього, виникає гостра потреба в кухарях, офіціантах, барменах, які можуть швидко адаптуватися до особливостей закладу ресторанного господарства, застосовувати екологічний підхід до виконання виробничих завдань. Заклади професійної (професійно-технічної) освіти (далі – ЗП(ПТ)О), які здійснюють підготовку фахівців для галузі ресторанного господарства, мають забезпечити молодь до трудової діяльності в умовах швидкісного проникнення екоорієнтованих технологій у виробничу діяльність ресторанів, кафе, їдалень, барів.

Професійна підготовка кваліфікованих робітників для галузі ресторанного господарства в ЗП(ПТ)О здійснюється на основі стандартів професійної (професійно-технічної) освіти (далі – СП(ПТ)О) нового покоління з конкретних професій на компетентнісній основі. Особливістю цих стандартів є те, що вони зорієнтовані на досягнення визначених результатів навчання, які, в свою чергу, деталізуються описом компетентностей.

Зміст СП(ПТ)О 5122.I.56.10-2021 з професії 5122 «Кухар» [6] базується на компетентнісному підході, що передбачає формування і розвиток у здобувачів освіти ключових та професійних компетентностей. Результати навчання за цим стандартом, орієнтовані на трудові функції як відносно автономні одиниці трудової діяльності, формуються на основі переліку ключових і професійних компетентностей та їх опису.

У змісті стандартів СП(ПТ)О 5122.I.56.10-2021 з професії «Кухар» [6] та Державного освітнього стандарту з 5123.I.56.10-2023 з професії «Офіціант» [1] значна роль відводиться екоорієнтованій складовій, а саме екологічна та енергоефективна компетентність формуються впродовж освітньої програми в залежності від результатів навчання. Так, ключова компетентність КК6 «Екологічна та енергоефективна компетентність» в СП(ПТ)О 5122.I.56.10-2021 з професії «Кухар» включена до усіх результатів навчання окрім РН 4. Обробляти різні види риб, продуктів моря та готувати напівфабрикати з них. Наприклад, в цьому стандарті ключова компетентність КК 6. «Екологічна та енергоефективна компетентність» в РН 1 «Обробляти овочі, гриби, фрукти, ягоди, горіхоплідні та готувати напівфабрикати з них» передбачає знання способів енергоефективного використання матеріалів та ресурсів та енергозберігального обладнання в процесі механічної кулінарної обробки та нарізання овочів, грибів, фруктів, ягід; основи раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів; правила утилізації відходів після обробки овочів та грибів, фруктів, ягід, горіхоплідних; уміння раціонально використовувати енергоресурси, витратні матеріали; використовувати енергоефективне устаткування; дотримуватися правил сортування сміття, утилізації відходів після обробки та нарізання овочів та грибів, фруктів і ягід.

У змісті стандарту СП(ПТ)О 5123.І.56.30-2020 з професії «Бармен» [5] енергоефективна та екологічна компетентність передбачає знання з основ енергозбереження, принципів раціональної роботи торговельно-технологічного обладнання; основ раціонального використання, відтворення і збереження природних ресурсів; способів збереження та захисту екології в професійній діяльності та в побуті.

Для досягнення здобувачами освіти професій галузі ресторанного господарства необхідного рівня професійної компетентності, та її складової – екологічної компетентності зокрема, необхідно використовувати різні педагогічні екоорієнтовані технології, спрямовані на організацію творчої, нетипової діяльності на уроках теоретичного і виробничого навчання.

Екоорієнтована технологія навчання – це система науково обґрунтованих дій та взаємодії елементів освітнього процесу, здійснення яких гарантує реалізацію поставлених цілей навчання, що спрямовані на досягнення гармонії у відносинах між людиною, суспільством і природою [4, с. 6]. Однією з таких технологій є кейс-технологія, яка заснована на вирішенні конкретних завдань, вона дозволяє взаємодіяти педагогу і усім здобувачам освіти. Здобувачі освіти отримують від викладача кейс, вирішуючи який або визначають проблему і шляхи її вирішення, або виробляють варіанти виходу із складної ситуації, коли проблема визначена.

Педагогічна практика нині використовує широку палітру кейсів, науковці їх класифікують за різними ознаками. Під час професійної підготовки при вирішенні кейсів, що забезпечують формування екологічної компетентності, майбутні фахівці галузі ресторанного господарства 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 життєвої ситуації. Кожен здобувач освіти пропонує варіанти вирішення ситуації, виходячи зі знань, практичного досвіду та інтуїції.

Майбутні кухарі, офіціанти, бармени вчать розуміти основи енергоефективності, нормативно-правові акти у сфері енергозбереження, а також методи енергозощадження на підприємстві. Освітні кейси дозволяють майбутнім кваліфікованим робітникам накопичувати практичний досвід, виконувати завдання, які мають екологічне спрямування. Екоорієнтовані кейси забезпечують інтеграцію знань з різних компетентностей, що сприяє глибшому розумінню екологічних проблем і виробленню комплексних рішень.

Кейс-технологія надає здобувачам освіти багато можливостей: бачити проблеми, розуміти і використовувати концепції, аналізувати професійні ситуації, оцінювати альтернативи можливих рішень, вибирати оптимальний варіант рішення, складати план його здійснення, розвивати мотивацію, розвивати комунікаційні навички та вміння.

Застосування кейс-методу має суттєві переваги у підготовці майбутнього кваліфікованого робітника, приводить до позитивних змін у його ставленні до довкілля та формування нової генерації майбутніх фахівців, екологічно відповідальних за довкілля, його стан та збереження [2, с. 24].

Використання екоорієнтованих кейс-технологій у професійній підготовці майбутніх кваліфікованих робітників галузі ресторанного господарства є важливим аспектом сучасної професійної освіти. Це дозволяє майбутнім фахівцям розвивати необхідні компетентності, які сприяють сталому розвитку та екологічній відповідальності в галузі ресторанного господарства.

Список використаних джерел

1. Державний освітній стандарт з професії 5123 «Офіціант» 2123.І.56.10-2023. URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/pto/standarty/2023/12/14/Standart.proftekhn-Ofitsiant-1515.vid.13.12.2023.pdf> (дата звернення: 24.04.2024).
2. Збірник освітніх кейсів із фізіології харчування та безпеки праці кухарів: практичний посібник / О. В. Гайдук та ін. Київ : ІПО НАПН України, 2023. 197 с.
3. Полотай Б. Я. Еко-тренди в ресторанному бізнесі. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2023 № 8. С. 97–101. URL: <https://doi.org/10.32782/tourismhospcee-8-13> (дата звернення 24.04.2024).
4. Розроблення й застосування екоорієнтованих педагогічних технологій для професійної підготовки майбутніх кваліфікованих робітників будівельної, аграрної галузей та сфери ресторанного господарства / О. В. Гайдук та ін. Київ : ІПО НАПН України, 2022. 121 с.
5. Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти з професії 5123

6. «Бармен» СП(ПТ)О 5123.I.56.30-2020 URL:
https://osvita.ua/legislation/proftech/86049/#google_vignette (дата звернення: 24.04.2024).
7. 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: 24.04.2024).

Наталія Дубова,
канд. пед. наук, доцент
Уманського державного педагогічного
університету імені Павла Тичини
(м. Умань, Україна)

ФОРМУВАННЯ ТВОРЧОГО ПОТЕНЦІАЛУ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ ПІД ЧАС ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ

Харчова галузь є однією з найбільш динамічних і технологічно розвинених і постійно змінюється та вдосконалюється. Творчий потенціал майбутніх фахівців у цій сфері визначає їхню здатність до інновацій, розроблення нових продуктів, оптимізації виробничих процесів та впровадження передових технологій.

Сучасний ринок праці в галузі харчової промисловості вимагає від фахівців здатності до творчого мислення, інновацій та пошуку нових підходів до вирішення завдань. Важливо створювати умови для стимулювання творчості та розвитку творчих здібностей майбутніх фахівців, використовуючи методи активного навчання, проекти, майстер-класи та співпрацю зі стейкхолдерами [1].

Використання активних методів навчання набуває подвійного значення: по-перше, творчий стиль діяльності викладача значно стимулює розумову активність студентів, розвиває в них якості творчої особистості, поглиблює мотивацію їхньої практичної діяльності; по-друге, викладачу, який сам пройшов шлях творчого навчання, набагато легше сприйняти та зрозуміти творчий стиль діяльності, успішно реалізовувати його в педагогічній праці. Зокрема, метод моделювання виробничих процесів передбачає створення віртуальних моделей виробництва продуктів харчової галузі, де майбутні фахівці можуть відтворювати та оптимізувати різні етапи виробництва, вирішувати технологічні завдання та аналізувати результати, що надасть можливість виявити творчість і інноваційні ідеї, а також розробляти плани впровадження і рекламні стратегії. Майбутнім фахівцям харчової галузі слід надавати можливість впроваджувати свої ідеї та інноваційні розробки в життя через підтримку технологічних стартапів та інкубаторів інновацій.

Великі можливості у вирішенні завдання підготовки компетентного висококваліфікованого фахівця харчової галузі забезпечує застосування методу проектів. Розроблення та реалізація студентами власних проектів в галузі харчової технології спонукають їх до творчих рішень. Це може бути розроблення нового продукту, вдосконалення технологій виготовлення, пошук інноваційних підходів тощо.

Висококваліфіковані фахівці можуть ділитися своїм досвідом та навичками зі здобувачами освіти, проводячи для них майстер-класи. Проведення спеціалізованих занять з використанням досвіду та знань відомих професіоналів у галузі харчової промисловості дозволить отримати майбутнім фахівцям натхнення для творчого розвитку.

Сприятливим середовищем для розвитку творчих здібностей майбутніх фахівців харчової галузі є співпраця з промисловими партнерами, що передбачає організацію спільних проектів та програм з компаніями харчової галузі. Співпраця з компаніями надає майбутнім фахівцям можливість отримати практичний досвід роботи у реальних умовах харчової промисловості, можливість застосовувати свої знання та вміння на практиці, можливість працювати під керівництвом досвідчених фахівців харчової галузі, що сприяє вирішенню реальних завдань, обміну знаннями та досвідом, підвищує рівень компетентності та творчого мислення, розвитку творчих підходів та забезпечує конкурентоспроможність у майбутній професійній діяльності. [2].