

ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ БАКАЛАВРІВ ПРОФЕСІЙНОЇ (ПРОФЕСІЙНО- ТЕХНІЧНОЇ) ОСВІТИ ЗАСОБАМИ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Філімонова Ірина Афанасіївна;

доцент кафедри професійної освіти та технологій за профілями,
Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини, доктор
філософії, irunafilimonova@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0001-6833-6748>

Анотація

У статті розкриваються основні підходи до визначення місця інноваційних технологій у процесі формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів професійної (професійно-технічної) освіти. Автор аналізує можливості фахових дисциплін харчового профілю та обґрунтовує доцільність використання інноваційних технологій у процесі їх вивчення на різних етапах практичного заняття.

Необхідною умовою підготовки конкурентоспроможних фахівців, принципів, ініціативних, здатних до свідомої професійної діяльності, є використання активних форм навчально-пізнавальної роботи студентів. Незважаючи на збільшення кількості наукових публікацій з проблем реалізації інноваційних технологій навчання, алгоритм їх використання у процесі проведення фахових дисциплін все ще недостатньо обґрунтований. Проблема якості підготовки майбутніх фахівців залишається актуальною в освітньо-виховному процесі, тому науковці перебувають у пошуку інструментарію, що допоможе більш ефективно використовувати спільну діяльність педагога та студентів.

Використання активних форм та методів навчання, інноваційних технологій оптимізують освітній процес, сприяють підготовці

висококваліфікованих фахівців із розвиненим практичним мисленням, творчою уявою, умінням вирішувати нестандартні ситуації.

Впровадження інноваційних технологій навчання в процесі навчання фаховим дисциплінам майбутніх бакалаврів професійної (професійно-технічної) освіти сприяє формуванню у них усвідомленої потреби в самостійному прагненні до професіоналізму, розвитку механізму самоорганізації розумової діяльності, створенню умов для самостійного набуття професійних компетентностей, їх застосування на практиці, що є важливим в умовах сучасних тенденцій розвитку європейської освіти. Водночас, аналіз психолого-педагогічної літератури і практики організації професійної підготовки бакалаврів свідчить, що використання інноваційних технологій, як запоруки якісної підготовки майбутніх фахівців професійної (професійно-технічної) освіти, потребує періодичного перегляду та уточнень особливостей використання в навчально-виховному процесі вищих педагогічних навчальних закладів.

Зважаючи на результати дослідження та обмежуючись умовами визначеного закладу вищої педагогічної освіти, автор пропонує власне бачення використання інноваційних технологій у процесі вивчення фахових дисциплін майбутніми бакалаврами професійної (професійно-технічної) освіти. Розглядається сутність методів та форм навчання, які застосовуються при проведенні практичних робіт з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»; вказується на необхідність проблемного навчання у підготовці майбутніх фахівців професійної (професійно-технічної) освіти. Показано фрагмент проведення практичної роботи, орієнтованої на формування знань та вмінь студентів, в розрізі якого пропонується використання певних форм та методів навчання, що сприятиме формуванню готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців.

Ключові слова: бакалавр харчових технологій, інноваційні технології, методи та форми навчання, професійна компетентність, навчальний процес, фахові дисципліни.

PROFESSIONAL COMPETENCE'S FORMATION OF FUTURE BACHELORS OF PROFESSIONAL (VOCATIONAL AND TECHNICAL) EDUCATION BY INNOVATIVE TECHNOLOGIES

Filimonova Iryna Afanasiyivna;

academian teacher of the Professional Educations department, Uman state pedagogical university named Pavlo Tychyna, irunafilimonova@gmail.com

<https://orcid.org/0000-0001-6833-6748>

Abstract

The article reveals the main approaches to determining the place of innovative technologies in the process of forming the professional competence of future bachelors of professional (vocational) education. The author analyzes the possibilities of professional disciplines of the food profile and substantiates the feasibility of using innovative technologies in the process of studying them at different stages of practical training.

A necessary condition for the preparation of competitive specialists, principled, proactive, capable of conscious professional activity is the use of active forms of educational and cognitive work of students. Despite the increase in the number of scientific publications on the problems of implementing innovative learning technologies, the algorithm for their use in the process of conducting professional disciplines is still insufficiently substantiated. The problem of the quality of training of future specialists remains relevant in the educational process, so scientists are in search of tools that will help to use the common activities of the teacher and students more effectively.

The use of active forms and methods of teaching, innovative technologies optimize the educational process; contribute to the training of highly qualified specialists with developed practical thinking, creative imagination, and the ability to resolve non-standard situations. The introduction of innovative learning technologies in the process of teaching professional disciplines to future bachelors of vocational (vocational) education contributes to the formation of their conscious

need for an independent pursuit of professionalism, the development of a mechanism for self-organization of mental activity, the creation of conditions for the independent acquisition of professional competencies, their application in practice is important in the context of modern trends in the development of European education.

At the same time, the analysis of psychological and pedagogical literature and the practice of organizing professional training of bachelors shows that the use of innovative technologies as a guarantee of high-quality training of future specialists in professional (vocational) education requires periodic revision and clarification of the features of using higher pedagogical educational institutions in the educational process establishments.

Taking into account the results of the study and limiting itself to the conditions of a certain institution of higher pedagogical education, the author offers his own vision of the use of innovative technologies in the process of studying professional disciplines by future bachelors of professional (vocational) education.

The essence of the methods and forms of training used in carrying out practical work on the discipline "Technology of products of the restaurant industry" is considered; the need for problem-based learning in the training of future specialists in professional (vocational) education is indicated. A fragment of practical work is presented, focused on the formation of knowledge and skills of students, in the context of which it is proposed to use certain forms and methods of training, which will contribute to the formation of readiness for professional activity of future specialists.

Keywords: a bachelor of food technology, the innovative technologies, the methods and forms of training, the professional competence, the educational process, the specialized food profile disciplines.

1. Вступ

Постановка проблеми в загальному вигляді та її зв'язок із важливими науковими чи практичними завданнями. Проблема активізації навчально-пізнавальної діяльності майбутніх фахівців завжди була однією з найбільш нагальних в освітньому процесі. Тому науковці постійно перебувають у пошуку інструментарію, що допоможе ефективно використовувати спільну діяльність педагога та студентів. Досягти високих показників у процесі формування професійної компетентності майбутніми бакалаврами професійної (професійно-технічної) освіти під час вивчення фахових дисциплін допоможуть інноваційні форми, методи та технології навчання.

Різні аспекти проблеми підготовки майбутніх фахівців професійної освіти у своїх дослідженнях розглядали В. Білик, О. Бородієнко, Р. Гуревич, О. Коваленко, С. Ткачук та ін. Використання інноваційних форм та методів навчання у процесі формування професійної компетентності майбутніх фахівців досліджували Б. Андрієвський, І. Дрозіч, О. Дубасенюк, Н. Недосєкова та ін. Однак поза увагою вчених залишається методика реалізації інноваційних технологій у процесі викладання фахових дисциплін, зокрема, у підготовці майбутніх бакалаврів харчових технологій. Водночас, аналіз психолого-педагогічної літератури і практики організації професійної підготовки майбутніх бакалаврів фахівців свідчить, що використання інноваційних технологій потребує періодичного перегляду, а також уточнень особливостей їх використання в освітньому процесі закладів вищої педагогічної освіти.

Обґрунтування актуальності дослідження. Незважаючи на збільшення кількості наукових публікацій з проблем реалізації інноваційних технологій навчання, алгоритм їх використання у процесі проведення фахових дисциплін все ще недостатньо обґрунтований. Зокрема, потребують роз'яснення особливості використання форм і методів навчання, які сприяли б теоретичній та практичній підготовці майбутніх бакалаврів професійної освіти у процесі вивчення фахових дисциплін.

Мета статті полягає в дослідженні особливостей використання інноваційних технологій під час проведення практичних занять з фахових дисциплін, які сприятимуть формуванню професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій у закладах вищої педагогічної освіти.

Завдання статті – розкрити особливості та навести конкретні приклади використання інноваційних технологій під час проведення практичної роботи з фахової дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства».

З метою розкриття особливостей використання інноваційних технологій під час проведення практичних занять з означеної фахової дисципліни ми використовували проблемний, частково-пошуковий, дослідницький методи навчання, та різновиди евристичних методів (мозковий штурм, метод проектів та ін.).

2. Суть та особливості використання інноваційних технологій

Практичний досвід засвідчує, що виконання навчальних завдань вимагає використання викладачем принципово нових підходів через застосування інноваційних навчальних технологій. Інноваційні технології – це особлива форма педагогічної діяльності і мислення, які спрямовані на організацію нововведень в освітньому просторі; це сукупність послідовних, цілеспрямованих дій, спрямованих на оновлення навчального процесу, модифікацію мети, змісту, організації, форм і методів навчання та виховання, адаптації навчального процесу до нових суспільно-історичних умов; це процес творення, запровадження та поширення в освітній практиці нових ідей, засобів, педагогічних та управлінських технологій, у результаті яких підвищуються якісні показники досягнень структурних компонентів освіти, відбувається перехід означеної системи до якісно іншого стану (Dubaseniuk, 2009, p. 18).

Впровадження інноваційних технологій має на меті досягнення нової якості організації освітнього процесу у вищій школі, врахування сучасних підходів до організації практичної підготовки, формування готовності

особистості до динамічних змін у суспільстві за рахунок розвитку стійкої мотивації до опанування обраного фаху, формуванню професійних компетентностей, а також розвитку професійно значущих та особистісних якостей майбутніх фахівців (Radkevych, 2006).

3. Суть та призначення фахової дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»

Виходячи з того, що формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій починається в процесі теоретичної підготовки на першому курсі, ми провели аналіз змісту навчального плану за дисциплінами, та визначили критерії відповідності дисциплін структурі професійної компетентності:

- змістова та технологічна здатність сформувати у майбутніх бакалаврів харчових технологій систему мотиваційних настанов та потреб до майбутньої професійної діяльності;

- наявність елементів системи професійно важливих знань, умінь та навичок;

- здатність до формування професійно значущих та особистісних якостей та рефлексивного компоненту (Filimonova, 2020).

Виокремленим критеріям відповідає фахова дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства», що належить до циклу фахової підготовки. Вона містить 6 кредитів і вивчається у 3-4 семестрах. Дисципліна має на меті засвоєння знань про якісний та кількісний склад харчових продуктів, потреби людини в їжі; особливості процесів травлення та засвоєння поживних речовин і харчових продуктів, а також особливості технології приготування напівфабрикатів і страв; формування умінь робити розрахунки щодо кількості інгредієнтів та страв, складати інструкційні картки тощо (Filimonova, 2020, p. 178).

Проте залишається невирішеним завдання формування складових мотивації майбутніх бакалаврів харчових технологій: мотив прояву особистості в професійній діяльності, сформованість особистісних якостей

майбутнього фахівця, уміння здійснювати адекватну професійну самооцінку досягнень. Компенсувати ці прогалини можливо за рахунок використання інноваційних технологій навчання під час проведення практичної роботи.

4. Особливості використання інноваційних технологій під час практичних занять з фахових дисциплін

На етапі формування мотивації навчальної діяльності доцільно використовувати ділові ігри. Ділова гра є одним із засобів моделювання професійної діяльності в навчальному процесі, суть якого полягає у відтворенні цієї діяльності в спеціально створених умовах, що відображають реальну обстановку (Тумосhevskа, 1998). Інноваційними іграми передбачено різнобічне опрацювання можливих варіантів розв'язання проблемних ситуації з використанням таких методів, як цільові обговорення, «мозковий штурм», «мозковий штурм навпаки» (критика пропонованих ідей), метод запитань, метод випадкових асоціацій, мрії про неможливе (Malyshevskiy, 2020). Доцільність використання ділової гри для майбутніх бакалаврів харчових технологій аргументована тим, що вона орієнтована на особистість кожного учасника, зважає на його інтереси, потреби, сприяє залученню студентів до активного процесу розумової діяльності, забезпечуючи інтеграцію індивідуальних ідей, думок і народження на цій основі колективних творчих рішень (Drozich, 2016).

Під час проведення практичної роботи з фахової дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» пропонуємо використати ділову гру «Гості на банкеті». Для цього студенти об'єднуються у дві групи. Перша група – це гості святкового заходу, друга група – це офіціанти, що обслуговують захід. Завдання офіціантів – запропонувати гостям різноманітні закуски та страви; завдання гостей – користуючись правилами раціонального харчування, обрати страву, що поєднуються за складом інгредієнтів та мають визначену харчову цінність. Таким чином, студенти усвідомлюють практичне застосування отриманих раніше знань про основи

раціонального харчування, набувають здатностей генерувати оригінальні ідеї щодо вирішення виробничих ситуацій.

На етапі вивчення теоретичного матеріалу доцільно використовувати метод проблемного навчання: постановка проблемного завдання стимулює навчальну діяльність студентів, допомагає в усвідомленні важливості теоретичних знань для вирішення виробничих ситуацій. Крім того великі за обсягом блоки теоретичного матеріалу варто розмежовувати за допомогою навчальних відеороликів, фрагментів науково-популярних фільмів. Постановка проблемних ситуацій у вигляді презентацій трансформує теоретичний матеріал у цікаву вікторину, змагання між учасниками або командами. Інформація, представлена в цих матеріалах, може бути використана як постановка проблемної ситуації: студенти мають окреслити шляхи розв'язання поставлених проблем.

Використання засобів візуалізації під час проведення практичної роботи полегшує сприйняття й усвідомлення студентами важливості теоретичного матеріалу, сприяє зацікавленості у навчанні, а також уможливорює тісний зв'язок теоретичних знань про особливості процесів травлення із практичними рекомендаціями щодо раціонального харчування та забезпечення організму енергією. Застосування візуальних засобів уможливорює зосередження уваги студентів, підвищує інтерес до дисципліни, полегшує усвідомлення сутності навчального матеріалу й сприяє формуванню професійних знань (Radkevych, 2006).

Використання ділових ігор на етапі закріплення отриманих знань допоможе студентам у засвоєнні нової термінології. Так під час гри «Хто я?» студенти по черзі отримують картки з прихованими термінами. Завдання для учасників: ставлячи запитання, на які «глядачі» можуть відповісти «так» або «ні», здогадатись, який термін зашифрований. Виконання завдань, що виносяться на самостійне опрацювання студентів, теж може бути трансформоване у цікаву гру. В нагоді стануть інтернет-платформи, що можуть бути завантажені на мобільний пристрій. Так, для запам'ятовування

назв структурних елементів харчових продуктів (білків, ліпідів, вуглеводів, вітамінів та мікроелементів), доречно використовувати інтернет-ресурс «Quizlet», де за характеристикою треба визначити потрібний нутрієнт. Особливість цього інтернет-ресурсу – це мобільність та зручність. Студенти завантажують програму на будь-який мобільний пристрій і самостійно опановують необхідну інформацію у зручний для себе час. Перевірку засвоєних знань можна проводити під час аудиторних занять як в індивідуальній, так і в груповій формі.

Для перевірки засвоєння знань викладач може запропонувати студентам аналітичну гру «Знайди помилку», під час якої студенти отримують текстові завдання з раніше вписаними помилками. Після виконання цих завдань викладач разом зі студентами аналізує «віднайдені» помилки. Підведення підсумків практичної роботи також можна зробити цікавим для студентів. Використовуючи ігрову методику «Закінchte речення», викладач пропонує закінчити речення, що містить загальні висновки, окреслює перспективи наступних досліджень.

5. Висновки

Таким чином, впровадження інноваційних технологій навчання сприяє формуванню у студентів усвідомленої потреби в самостійному прагненні до професіоналізму, розвитку самоорганізації розумової діяльності, створенню умов для самостійного набуття знань, навичок та умінь, їх застосування на практиці, що є важливим в умовах сучасних тенденцій розвитку європейської освіти. Досвід свідчить про те, що при однотипній методиці проведення занять інтерес у студентів до їх виконання знижується. Тому завдання викладача – урізноманітнювати методи і прийоми їх проведення, використовуючи ділові та рольові ігри, розв'язувати проблемні педагогічні та виробничі ситуації, використовувати сучасні комп'ютерні технології тестового контролю.

Отже, використання в навчальному процесі інноваційних технологій – це потужний стимул, що посилює мотивацію до навчання; надає можливості

для використання різних способів подання інформації, не перевантажуючи студентів; допомагає активно залучити студентів до навчального процесу; зосереджує їхню увагу на найбільш важливих аспектах матеріалу; стимулює до творчості, розвиває особистісні та професійно значущі якості, тобто сприяє формуванню професійної компетентності майбутніх бакалаврів професійної (професійно-технічної) освіти.

Перспективи подальших досліджень цього напрямку полягають у систематизації інноваційних методик та адаптації їх для проведення фахових дисциплін у навчальному процесі підготовки майбутніх фахівців професійної (професійно-технічної) освіти.

Література:

1. Дрозіч І. А. Проектна технологія як засіб формування професійної компетентності майбутніх кухарів. *Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми*. 2016. Вип. 45. С. 62–65.

2. Дубасенюк О. А. Інноваційні освітні технології та методики в системі професійно-педагогічної підготовки. *Професійна педагогічна освіта: інноваційні технології та методики*: монографія. Житомир : ЖДУ ім. І. Франка, 2009. С. 14–47.

3. Малишевський О. В. Особливості використання інноваційних технологій в освітньому процесі підготовки бакалаврів комп'ютерних технологій. *Формування професійної мобільності майбутнього інженера-педагога комп'ютерного профілю: теоретичні і методичні засади*: монографія. Умань, 2020. 468 с.

4. Радкевич В. Дослідницькі засади діяльності педагога професійної школи. *Професійно-технічна освіта*. 2006. № 4. С. 5–7.

5. Тимошевська Л. Г. Організація та методика ігрової діяльності : методичні вказівки до вивчення курсу. Харків : ХНУ, 1998. 24 с.

6. Філімонова І. А. Формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій у процесі вивчення фахових дисциплін : дис. ... док. філ.: 015 Професійна освіта. Умань, 2020. 300 с.

References:

1. Drozich I. A. (2016). Proektna tekhnolohiia yak zasib formuvannia profesiinoi kompetentnosti maibutnikh kukhariv. [Project technology as a way to form the professional competence of future chefs]. Ternopil: TNU. [in Ukrainian].

2. Dubaseniuk O. A. (2009). Profesiina pedahohichna osvita: innovatsiini tekhnolohii ta metodyky: monohrafiia [Professional pedagogical education: innovative technologies and methods: monograph]. Zhytomyr: State University Publishing House. [in Ukrainian].

3. Malyshevskiy O. V. (2020). Formuvannia profesiinoi mobilnosti maibutnoho inzhenera-pedahoha kompiuternoho profilu: teoretychni i metodychni zasady: monohrafiia [Formation of professional mobility of the future engineer-teacher of computer profile: theoretical and methodical bases: monograph]. Publisher "Sochinsky M.M.". [in Ukrainian].

4. Radkevych V. (2006). Doslidnytski zasady diialnosti pedahoha profesiinoi shkoly. [Research principles of the vocational school teacher]. Rivne: Vocational and technical education. [in Ukrainian].

5. Tymoshevska L. H. (1998). Orhanizatsiia ta metodyka ihrovoi diialnosti: metod. vkazivky do vyvchennia kursu [Organization and methods of game activity: methodical instructions for studying the course]. Kharkiv: National University. [in Ukrainian].

6. Filimonova I. A. (2020). Formuvannia profesiinoi kompetentnosti maibutnikh bakalavriv kharchovykh tekhnolohii u protsesi vyvchennia fakhovykh dystsyplin [Formation of professional competence of future bachelors of food technologies in the process of studying professional disciplines]. Uman: Vizavi. [in Ukrainian].