

УДК 377.091.3:641/642

ВИКОРИСТАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ МЕТОДІВ НАВЧАННЯ НА УРОКАХ В ЗАКЛАДАХ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ КУЛІНАРНОГО ПРОФІЛЮ ПРИ ФОРМУВАННІ ПРАКТИЧНИХ УМІНЬ УЧНІВ

Вдовенко О.І., Лопатко Ю.В.

Національний університет «Чернігівський колегіум»
імені Т.Г. Шевченка

У статті обґрунтовано необхідність використання інноваційних методів навчання на уроках в закладах професійно-технічної освіти. Розкрито ефективність використання інноваційних методів навчання в закладах професійно-технічної освіти в процесі формування практичних умінь майбутнього кваліфікованого робітника харчової галузі. Висвітлено позитивний вплив активного використання у навчально-виховному процесі ЗПТО інноваційних методів навчання на професійну підготовку майбутнього кваліфікованого робітника. Доведено, що практична підготовка є головним елементом професійного навчання. Зосереджено увагу на впровадженні таких інноваційних методів навчання, які доцільно використовувати в закладах професійно-технічної освіти в процесі формування практичних умінь учнів.

Ключові слова: професійна підготовка, практичні уміння, інноваційні методи навчання, заклади професійно-технічної освіти, підготовка майбутнього кваліфікованого робітника.

Постановка проблеми. Швидкий розвиток харчової промисловості, поява інновацій в області технології виробництва кулінарної продукції та технологічного обладнання висувають нові вимоги до професійної підготовки кваліфікованого робітника даної галузі в закладах професійно-технічної освіти. Професійна освіта повинна відповідати інтересам і потребам суспільства. Тому професійна підготовка кваліфікованих робітників, спрямована на потреби суспільства, є одним з головних завдань професійної освіти. Саме впровадження інноваційних методів навчання дає широкі можливості диференціації та індивідуалізації навчальної діяльності, сприяє підвищенню ефективності навчання і виховання та спрямовані на кінцевий результат освітнього процесу – це підготовка висококваліфікованих робітників харчової галузі, які мають професійні знання та навички, здатні успішно оволодівати новими технологіями. Сучасний ринок праці вимагає від фахівців харчової галузі відповідати професійним вимогам, бути мобільними, конкурентоспроможними, мати особистісні і професійні якості, що впливають на виробництво якісної кулінарної продукції.

Інновації характерні для багатьох професій і тому стають предметом вивчення, аналізу та впровадження. Інноваційні методи навчання є результатом наукових пошуків, передового педагогічного досвіду.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Аналізу інноваційних технологій і методів навчання присвячені дослідження А. Алексюка, Р. Гуревича, А. Павленко, О. Пехоти, О. Пометун, С. Стеценко та ін. Проблеми впровадження інноваційних форм і методів навчання розглядалися в працях К. Баханова, С. Вдович, Н. Іщук, О. Канарської, О. Кареліна, Т. Коваль, В. Крижанівської, В. Олексенко, Л. Подимової, Т. Поясок, В. Сластьоніна та ін. Професійною підготовкою фахівців кулінарного профілю займалися Т. Кравченко, О. Амоша, Л. Сергеева, М. Пальчук. Питання теорії професійної і практичної підготовки розглядали: А. Батишев, В. Беспалько, К. Катханов, Н. Ничкало, Д. Тхоржевський та ін.

Аналіз наукових джерел дає підстави стверджувати, що є актуальним питання щодо використання інноваційних методів навчання на уроках в закладах професійно-технічної освіти кулінарного профілю при формуванні практичних умінь учнів.

Мета роботи – проаналізувати ефективність використання інноваційних методів навчання в закладах професійно-технічної освіти в процесі формування практичних умінь майбутнього кваліфікованого робітника харчової галузі.

Виклад основного матеріалу. Підготовка майбутніх кваліфікованих робітників у наш час визначається умовами модернізації харчової промисловості, яка здійснюється шляхом адаптації зазначеної галузі до світового рівня. Конкуренція як головний фактор ринкової економіки сприяє впровадженню нової техніки та нових технологій в харчовій промисловості. Тому необхідний новий підхід до підготовки майбутніх кваліфікованих робітників харчової галузі, які відповідають вимогам сучасного ринку праці. Перед професійною освітою постає актуальна проблема підготовки майбутнього кваліфікованого робітника, який має володіти уміннями й навичками відповідно до вимог підприємств-замовників на ринку праці, зорієнтованих на конкурентне середовище.

Забезпечуючи підготовку майбутніх кваліфікованих робітників харчової галузі слід використовувати методи навчання, які сприятимуть формуванню практичних умінь учнів. Все це диктує необхідність пошуку найбільш ефективних форм, методів і технологій навчання.

Все більше уваги в навчальному процесі приділяється інноваціям. Інновації в педагогічній діяльності також як і у виробництві, перш за все, означають нововведення, оновлення, заміна існуючих методів навчання, які застосовуються в навчальному та виховному процесах.

Впровадження інноваційних методів навчання у процес професійної підготовки учнів ЗПТО обумовлена тим, що сьогодні від майбутніх кваліфікованих робітників харчової галузі потрібні не тільки глибокі знання, а й практичні навички використання їх в професійній діяльності.

Практична підготовка, яка є головною частиною професійного навчання майбутнього кваліфікованого робітника харчової промисловості, спрямована на розуміння учнями ЗПТО соціальної значимості обраної ними професії, на формування системи знань про сутність, закономірності, взаємозв'язки технологічних процесів, на розвиток професійних якостей особистості, придбання досвіду творчої діяльності. Практична підготовка майбутніх кваліфікованих робітників – це складне поняття, яке включає в себе і практичне навчання, і трудове виховання.

Професійно-практична підготовка кваліфікованих робітників харчової галузі полягає в оволодінні ними умінь і навичками застосовувати здобуті професійні теоретичні знання у професійній діяльності за фахом.

Використання інноваційних методів навчання при формуванні практичних умінь фахівців харчової галузі передбачає розв'язання дидактичних задач на різних етапах виробничого навчання, що надає можливість формувати і удосконалювати професійні уміння і навички та готувати до дій в нових, невідомих ситуаціях майбутньої професійної діяльності. Інноваційне навчання в ЗПТО повинне бути спрямоване на випередження, передбачення розвитку харчової промисловості.

Аналізуючи різні думки науковців стосовно поняття «інновація», доречно виокремити декілька з них. Так, на думку В. Кременя, поняття «інновація» – це системний процес цілеспрямованої дії на учня, що направлений на задоволення всієї сукупності його потреб, що забезпечують високий рівень навчально-виховного процесу [3, с. 342]. В. Симоненко стверджує, що «інновація» являє собою комплекс взаємопов'язаних процесів і є результатом концептуалізації нової ідеї, спрямованої на вирішення конкретної проблеми [6, с. 45]. На думку І. Дичківської «інновація – нововведення, зміна, оновлення; новий підхід, створення якісно нового, використання відомого в інших цілях» [2, с. 21]. Ми погоджуємося з думкою І. Підласого, який зазначає, що «інновації – це ідеї, і процеси, і засоби, і результати, взяті в єдності якісного вдосконалення педагогічної системи» [5, с. 3].

Аналізуючи наукові розробки українських науковців О. Алімова, Б. Буркинського, О. Амоша доречно погодитись, що використання інноваційних методів навчання для майбутніх випускників з професії «Кухар, кондитер» сприяють: розвитку творчого мислення; формуванню умінь приймати оптимальне рішення, або пропонувати варіанти вирішення в складній ситуації; мобільності, здатності до самостійного освоєння знань, можливості розвитку в собі необхідних знань і умінь, розвитку комунікативних здібностей; розвитку дослідницьких умінь і навичок; формуванню інформаційної культури; розширенню знань в області моделювання ситуацій виробничої діяльності; формуванню професійної культури фахівця [1, с. 27–29].

Отже, інновацію можна розглядати як процес і продукт діяльності. Тому інноваційні методи навчання в закладах професійно-технічної освіти слід розглядати як процес, тобто «цілеспрямоване, систематичне й послідовне впровадження в практику оригінальних, новаторських способів,

прийомів педагогічних дій і засобів, що охоплюють цілісний навчальний процес від визначення його мети до очікуваних результатів» [2, с. 27].

З позиції сучасних педагогічних поглядів методи навчання характеризуються як багатостороннє, багатовимірне, багатоякісне, поліфункціональне педагогічне явище [4, с. 492–493].

Інноваційні методи навчання в закладах професійно-технічної освіти якісно переважають над традиційними методами. Використання інноваційних методів навчання підвищують ефективність і якість навчання, забезпечують мотивацію до самостійної пізнавальної діяльності майбутнього кваліфікованого робітника. Існує багато різних інноваційних методів навчання: методи інтерактивного навчання, метод проектів, кейс-метод, метод проблемного навчання, рольові та ділові ігри та ін. Однак ми розглянемо ті інноваційні методи, які найбільш ефективно використовуються при формуванні практичних умінь учнів в закладах професійно-технічної освіти та які дозволяють використовувати нові технології навчання, а саме: імітаційне навчання, інтерактивне навчання, проектне навчання.

Основою імітаційного навчання є імітаційне ігрове моделювання в умовах навчання в закладах професійно-технічної освіти процесів, що відбуваються в реальній харчовій галузі. В процесі імітаційного навчання учень виконує дії, аналогічні тим, які можуть мати місце в його професійній діяльності.

Дидактична гра виступає важливим педагогічним засобом активізації процесу навчання в ЗПТО. В процесі дидактичної гри учень повинен виконати дії, аналогічні тим, які можуть мати місце в його професійній діяльності. В результаті відбувається накопичення, актуалізація і трансформація знань в уміння і навички, накопичення досвіду особистості та її розвиток. Залучення учнів в дидактичну гру, ігрове освоєння професійної діяльності на її моделі сприяє системному, цілісному освоєнню професією та формуванню практичних умінь майбутньої професійної діяльності. Ігровий метод дозволяє діагностувати не тільки професійні якості учасників, а й типовий розвиток окремих виробничих ситуацій. Заняття з ігровими методами стають перевіркою формування прийомів і методів професійної діяльності, викликають почуття задоволеності і впевненості в собі.

Імітаційне стажування з виконанням ролі кухаря або кондитера – активний метод навчання, при якому «моделлю» виступає сфера професійної діяльності майбутнього кваліфікованого робітника харчової галузі, сама дійсність, а імітація зачіпає в основному виконання ролі такого фахівця. Головна умова стажування – виконання під контролем майстра виробничого навчання певних професійних дій в реальних виробничих умовах.

Імітаційний тренінг передбачає відпрацювання певних професійних навичок і умінь при роботі з різними технічними засобами і технологічним обладнанням. Імітується ситуація, обстановка професійної діяльності кваліфікованого робітника харчової галузі, а в якості «моделі» виступає сам технічний засіб або технологічне обладнання. Основними завданнями тренінгових методів навчання при формуванні практичних умінь виступають: ознайомлення учнів з моделлю професійної

діяльності фахівця; освоєння професійних прийомів і навичок; проектування власної професійної діяльності та професійного саморозвитку; стимулювання мотивації до професійного самовдосконалення. Імітаційний тренінг може використовуватись і як метод, і як самостійна форма навчання. Методи, які використовуються при проведенні імітаційного тренінгу, спрямовані на набуття учнями професійних якостей, умінь і навичок

Інтерактивне навчання розглядається як засіб засвоєння знань, формування умінь і навичок в процесі взаємодії майстра виробничого навчання та учня як суб'єктів навчальної діяльності. Суть інтерактивного навчання полягає у тому, що навчальний процес відбувається за умови постійної, активної взаємодії всіх учнів. При цьому процес навчання організовується таким чином, що учні вчать спількуватися, взаємодіяти один з одним і іншими людьми, вчать критично мислити, вирішувати складні проблеми на основі аналізу виробничих ситуацій, ситуаційних професійних завдань і відповідної інформації. Тобто тепер не тільки майстер виробничого навчання залучає учнів закладів професійно-технічної освіти до процесу навчання, а й самі учні, взаємодіючи один з одним, впливають на мотивацію кожного учня. Майстер виробничого навчання лише виконує роль помічника. Його завдання – створити умови для ініціативи учнів. Інтерактивні методи навчання спонукають учнів до самостійного пошуку, аналізу інформації, навчати роботі в команді: поважати чужу думку, проявляти толерантність до іншої точки зору; навчити формувати власну думку, що спирається на певні факти.

Досліджуючи інтерактивне навчання, слід зауважити, що таке навчання ефективно впливає на підготовку майбутнього кваліфікованого робітника харчової галузі, формує його власну думку, самостійність, вміння працювати в колективі над вирішенням спільного завдання; відпрацьовувати вміння приймати рішення в професійних ситуаціях. Інтерактивні методи навчання впливають на розвиток особистісних якостей майбутнього

кваліфікованого робітника, сприяють адаптації особистості в колективі та соціальному середовищі, усвідомленню себе як частини колективу, своєї ролі і потенціалу.

Проектне навчання розглядається як гнучка модель організації навчального процесу в закладах професійно-технічної освіти, орієнтована на творчу самореалізацію особистості учня шляхом розвитку його інтелектуальних і фізичних можливостей, вольових якостей і творчих здібностей в процесі створення нових виробів харчової промисловості, нових технологій приготування страв. Результатом проектної діяльності є навчальні творчі проекти. Проектне навчання сприяє створенню педагогічних умов для розвитку креативних здібностей і якостей особистості майбутнього кваліфікованого робітника харчової галузі, які потрібні йому для творчої професійної діяльності.

Висновки і перспективи подальшого розвитку. Отже, інноваційні методи навчання в закладах професійно-технічної освіти – це методи навчання, які відображають суть майбутньої професії кваліфікованого робітника харчової галузі та формують професійні практичні уміння. Також слід зазначити, що ефективність практичної підготовки майбутнього кваліфікованого робітника харчової галузі досягається завдяки поєднанню різних інноваційних методів навчання, які взаємодоповнюють один одного. Активне використання інноваційних методів навчання на уроках в закладах професійно-технічної освіти при формуванні практичних умінь учнів є запорукою підготовки конкурентоспроможних кваліфікованих робітників.

На нашу думку, вище зазначені інноваційні методи навчання ефективно впливають на формування практичних умінь майбутніх кваліфікованих робітників харчової галузі в умовах навчання в закладах професійно-технічної освіти. Подальшою перспективою дослідження є обґрунтування педагогічних умов формування практичних умінь учнів закладів професійно-технічної освіти кулінарного профілю в процесі виробничого навчання.

Список літератури:

1. Амош О.І. Інноваційний розвиток промислових підприємств у регіонах: проблеми та перспективи / О.І. Амош, Л.М. Саломатіна // Економіка України. – 2017. – № 3. – С. 20–34.
2. Дичківська І.М. Інноваційні педагогічні технології: Навчальний посібник / І.М. Дичківська. – К.: Академвидав, 2004. – 352 с.
3. Кремень В.Г. Система освіти в Україні // Неперервна професійна освіта: філософія, педагогічні парадигми, прогноз: Монографія / В.П. Андрущенко, І.А. Зязюн, В.Г. Кремень та ін. / За ред. В.Г. Кременя. – К.: Наукова думка, 2003. – 853 с.
4. Педагогика: Большая современная энциклопедия / Состав. Е.С. Рапацевич. – Минск: Современное слово, 2005. – 720 с.
5. Підласий І. Педагогічні інновації / І. Підласий, А. Підласий // Рідна школа. – 1998. – № 12. – С. 3–17.
6. Слостенин В., Исаев И. и др. Педагогика: Учебное пособие [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.gumer.info/>.

Вдовенко Е.И., Лопатко Ю.В.

Национальный университет «Черниговский коллегиум»
имени Т.Г. Шевченко

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИННОВАЦИОННЫХ МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ НА УРОКАХ В УЧРЕЖДЕНИЯХ ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБРАЗОВАНИЯ КУЛИНАРНОГО ПРОФИЛЯ ПРИ ФОРМИРОВАНИИ ПРАКТИЧЕСКИХ УМЕНИЙ УЧАЩИХСЯ

Аннотация

В статье обоснована необходимость использования инновационных методов обучения на уроках в учреждениях профессионально-технического образования. Раскрыто эффективность использования инновационных методов обучения в учреждениях профессионально-технического образования в процессе формирования практических умений будущего квалифицированного рабочего пищевой отрасли. Освещено положительное влияние активного использования в учебно-воспитательном процессе ЗПТО инновационных методов обучения на профессиональную подготовку будущего квалифицированного рабочего. Доказано, что практическая подготовка является главным элементом профессионального обучения. Сосредоточено внимание на внедрении таких инновационных методов обучения, которые целесообразно использовать в учреждениях профессионально-технического образования в процессе формирования практических умений учащихся.

Ключевые слова: профессиональная подготовка, практические умения, инновационные методы обучения, учреждения профессионально-технического образования, подготовка будущего квалифицированного рабочего.

Vdovenko O.I., Lopatko Yu.V.

National University "Chernihiv Collegium"
named after T.G. Shevchenko

THE USE OF INNOVATIVE METHODS OF TEACHING IN THE INSTITUTIONS OF VOCATIONAL EDUCATION OF CULINARY PROFILE IN THE FORMATION OF PRACTICAL SKILLS OF STUDENTS

Summary

The article proves the necessity of application of innovative methods of teaching in the institutions of vocational education. It deals with the effectiveness of using innovative teaching methods in the institutions of vocational education in the process of formation of practical skills of the future skilled worker of the food industry. It is stated the positive influence of active using in the educational process of vocational education innovative teaching methods for training of the future skilled worker. It is proved that practical training is the main element of vocational training. Attention is focused on the introduction of such innovative teaching methods that might be used in the institutions of vocational education in the process of formation of practical skills of students.

Keywords: professional training, practical skills, innovative teaching methods, vocational education, preparation of future qualified workers.