

УДК 378:018.8:377.011.3-051:664]:159.923-025.561-048.65]:331.108.4(045)

DOI: 10.31499/2706-6258.2(10).2023.290572

СТИМУЛЮВАННЯ ПРОФЕСІЙНОГО САМОРОЗВИТКУ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ КУЛІНАРНОГО ПРОФІЛЮ ЯК ЗАПОРУКА ЇХ КАР'ЄРНОГО ЗРОСТАННЯ

Ірина Філімонова, доктор філософії, доцент кафедри професійної освіти та технологій за профілями, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини.

ORCID: 0000-0001-6833-6748

E-mail: irunafilimonova@gmail.com

Наталія Дубова, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри професійної освіти та технологій за профілями, Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини.

ORCID: 0000-0001-6613-1044

E-mail: n.v.dubova@udpu.edu.ua

У статті представлено форми та засоби стимулювання професійного саморозвитку майбутніх фахівців професійної освіти кулінарного профілю, зокрема, обґрунтовано використання цифрових інструментів в освітньому процесі. Проаналізовано психологічні аспекти стимулювання, такі як мотивація, самооцінка та самодисципліна, які можуть впливати на готовність здобувачів вищої освіти до постійного самовдосконалення.

Акцентовано увагу на роль викладачів та їх педагогічного супроводу в стимулюванні професійного саморозвитку майбутніх фахівців професійної освіти.

Ключові слова: професійна освіта; харчові технології; професійний саморозвиток; самооцінка; цифрові інструменти; методи навчання; новітні технології; менторство.

STIMULATION OF PROFESSIONAL SELF-DEVELOPMENT OF FUTURE SPECIALISTS OF VOCATIONAL EDUCATION OF CULINARY PROFILE AS A GUARANTEE OF THEIR CAREER GROWTH

Iryna Filimonova, PhD, Associate Professor of the Department of Vocational Education and Technologies on the Profiles, Pavlo Tychyna Uman State Pedagogical University.

ORCID: 0000-0001-6833-6748

E-mail: irunafilimonova@gmail.com

Nataliia Dubova, Candidate of Pedagogical Sciences, Associate Professor of the Department of Vocational Education and Technologies on the Profiles, Pavlo Tychyna Uman State Pedagogical University.

ORCID: 0000-0001-6613-1044

E-mail: n.v.dubova@udpu.edu.ua

The article focuses on providing forms and means to enhance the professional self-development of aspiring culinary specialists within the field of vocational education of the culinary profile, in particular, the use of a wide array of resources, including books, magazines, websites, video lessons, online courses and digital tools like QR code reading, LearningApps service, YouTube service and others is justified.

The active process of self-improvement facilitates the enhancing an individual's abilities including critical thinking, the ability to solve problems, which in turn helps future specialists to generate original ideas, and therefore to be more competitive in the labor market and effective in modern society. Therefore, it is crucial to identify and implement effective strategies for stimulating the professional self-development of future vocational education specialists, who must understand the cultural, economic and social impacts of globalization on the food industry and learn to adapt to innovations in global trends.

The psychological aspects of stimulation, such as motivation, self-esteem and self-discipline, which can influence the readiness of higher education seekers for continuous self-improvement, are analyzed.

The significance of pedagogical support is receiving strenuous attention in stimulating professional self-development of future vocational education specialists, helping them to develop self-learning skills, creativity and foster their growth as professionals.

Stimulating the professional self-development of higher education students indeed requires a comprehensive approach that takes into account a motivational environment and the desire to achieve new successes, as well as considers motivation, individualization, and a supportive environment.

Keywords: *professional education; food technologies; professional self-development; self-assessment; digital tools; learning methods; new technologies; mentoring.*

Дослідження стимулювання професійного саморозвитку здобувачів вищої освіти є актуальним і важливим питанням в сучасному світі, оскільки суспільство постійно зазнає змін і перетворень, а люди постійно стикаються з різними соціальними ролями, очікуваннями і нормами. Змін зазнають і різні сектори економіки, зокрема харчова галузь, таких як нові законодавчі норми, технологічні інновації, вимоги до рівня професійної майстерності фахівців.

Стимулювання професійного саморозвитку полягає у створенні умов для постійного самовдосконалення, що в свою чергу сприяє особистому і професійному зростанні та ставить перед здобувачами вищої освіти нові вимоги до рівня знань, навичок, а також їх адаптації до змін у соціумі. Водночас, саморозвиток сприяє розвитку критичного мислення особистості, здатності до розв'язання проблем, що в свою чергу допомагає майбутнім фахівцям генерувати оригінальні ідеї, а отже, бути більш конкурентоспроможними на ринку праці та ефективними у сучасному суспільстві. Про визначальну роль саморозвитку зазначала у своїх працях вітчизняна дослідниця Н. Ничкало: «Поряд з адаптацією до змін у професійній діяльності конкретної людини її освіта має перетворитися на неперервний процес розвитку особистості, її знань і навичок, а також формування готовності до осмислення й сприйняття змін, прийняття рішення щодо власних подальших дій» [7]. Тому пошук ефективних шляхів стимулювання професійного саморозвитку майбутніх фахівців професійної освіти, які повинні розуміти культурні, економічні та соціальні впливи глобалізації на харчову галузь та навчатися адаптуватися до інновацій у світових трендах набуває нового значення та стає провідним завданням для викладачів фахових дисциплін.

Саме професійний саморозвиток є стимулом для постійного оновлення своїх знань, адже зростання кількості інформації та технологічний прогрес створюють потребу у навчанні упродовж всього життя. Саморозвиток сприяє підвищенню

самооцінки здобувачів вищої освіти, їх здатності адаптуватись до викликів сучасності та вміння досягати поставлених цілей.

Також стимулювання професійного саморозвитку здобувачів вищої освіти може бути важливим аспектом у навчанні, що допомагає розвивати їхні професійні компетентності та робить освітній процес більш захопливим і залучає до активного навчання, що надасть можливість студентам обирати свій шлях розвитку та впливати на власну освітню траєкторію.

Мета статті – дослідити форми та засоби успішного стимулювання професійного саморозвитку майбутніх фахівців професійної освіти в освітньому процесі закладів вищої педагогічної освіти.

Професійний саморозвиток здобувачів вищої освіти є важливою проблемою для досліджень у галузі освіти, яку розглядають у своїх працях О. Ігнатюк, О. Колодницька, А. Кужельний, С. Кузікова, О. Остапчук, О. Пехота, В. Семиченко, В. Фрицюк, С. Хатунцева, Р. Хмелюк та інші і пропонують різні підходи та стратегії для стимулювання професійного саморозвитку. Вони вказують на такі важливі фактори, як спільне навчання, використання сучасних технологій, рефлексивна практика, менторство та самостійна навчальна діяльність, які позитивно впливають на процес професійного зростання майбутніх фахівців.

Разом з тим, існує потреба в інтеграції цифрових інструментів та соціальних мереж в освітній процес підготовки майбутніх фахівців професійної освіти з метою стимулювання їх професійного саморозвитку.

Важливим етапом на шляху професійного саморозвитку майбутніх фахівців професійної освіти кулінарного профілю є їх захоплення до самостійного навчання та дослідження в галузі харчових технологій. Це можливо реалізовувати використовуючи різноманітні засоби навчання, зокрема, забезпечувати доступ до різноманітних ресурсів: книг, журналів, веб-сайтів, онлайн-курсів та інших матеріалів, які можуть допомогти підвищити рівень компетентностей здобувачів вищої освіти.

Як зауважують науковці Кулалаєва Н. В., Романова Г. М., Шимановський М. М. особливо важливим у підготовці майбутніх фахівців стає використання засобів інформаційно-комунікаційних технологій (ІКТ), що використовуються разом з навчальними, методичними та інформаційно-довідковими матеріалами, які часто представлені у вигляді електронних освітніх ресурсів [3].

Відповідно до оновленого Положення про електронні освітні ресурси, від 29 травня 2019 р. за № 749 «Електронні освітні ресурси – засоби навчання на цифрових носіях будь-якого типу або розміщені в інформаційно-телекомунікаційних системах, які відтворюються за допомогою електронних технічних засобів і застосовуються в освітньому процесі. Електронні освітні ресурси створюються для забезпечення модернізації освітнього процесу, надання рівного доступу учасникам освітнього процесу незалежно від місця проживання та форми навчання» [6].

Водночас, зробити цей процес по-справжньому захопливим допоможуть цифрові інструменти. Так, вибір технологій з використанням мобільного телефону, а саме зчитування QR-кодів, надасть здобувачам стимулів у вивченні фахових дисциплін.

QR-коди стануть у нагоді, якщо викладач розробляє навчально-методичне забезпечення дисципліни, а саме:

- при підготовці занять теоретичного навчання за допомогою QR-кодів можна

- зробити посилання на навчальний матеріал, що вивчався раніше;
- при підготовці лабораторно-практичних робіт можна розмістити посилання на корисні матеріали, наприклад, відео-уроки, що завантажені на гугл-диск;
- розробляючи завдання для самостійного опрацювання, викладач зможе використати QR-коди як підказки до виконання наступного завдання;
- використання QR-кодів у роботі з професійною термінологією, інформацію до якої можна отримати після сканування відповідного QR-коду;
- використання QR-кодів у якості гіпер-посилань для пошуку додаткової інформації, цікавих фактів, що стосуються теми заняття.

QR-коди мають беззаперечні переваги: програма безкоштовна, має інтуїтивно зрозумілий інтерфейс; має функцію комбінування кольорів фону та кодованого зображення; надає можливість обрання розміру та кута повороту QR-коду [2].

Підтримка здобувачів вищої освіти у самостійному вивченні нових рецептів, технік та кулінарних технологій, сучасних трендів та інновацій в кулінарній галузі, таких як нові техніки приготування, використання екзотичних продуктів або ж незвичні поєднання інгредієнтів у класичних рецептах, пошук традиційних українських рецептів та їх інтерпретація до сучасних тенденцій у галузі харчових технологій дозволить студентам бути в тренді та розвиватися відповідно до вимог сучасного кулінарного ринку. Вважаємо, що відведення часу та можливостей для самонавчання та саморефлексії може сприяти активному залученню учнів до свого професійного розвитку.

Разом з цим у процесі стимулювання професійного саморозвитку здобувачів вищої освіти важливим є врахування їх індивідуальних інтересів та потреб. Саме індивідуалізація навчання передбачає надання можливості обирати завдання та проекти, темами яких вони цікавляться найбільше, і дозволяти їм розвивати свої навички в цих конкретних напрямках. Надзвичайно корисним у цьому є інтернет-сервіс мультимедійних дидактичних вправ LearningApps, який дозволяє створювати інтерактивні вправи різного рівня складності на будь-яку тематику. На сайті знаходиться великий перелік завдань, що завантажені викладачами-практиками закладів професійної та вищої освіти. Сервіс має інтуїтивний інтерфейс: завдання класифіковані відповідно до навчальних предметів та містять запитання, тести, вправи, що супроводжуються ілюстраціями за відповідним профілем. Саме тому сервіс LearningApps можна використовувати як форму організації самостійної роботи здобувачів: розгадування ребусів, ігор-головоломок у вигляді мозаїки, складання пазлів, вирішування кросвордів, які є дуже корисними для розвитку мислення, кмітливості, уяви та логіки [1].

Крім того, сервіс LearningApps буде корисний для перевірки рівня засвоєння знань здобувачів освіти під час проведення тематичного контролю: використання коротких завдань на встановлення відповідності об'єктів та їх визначення, відтворення визначень за набором літер, виокремлення структурних елементів тощо. Такі вправи стануть доречними при вивченні технологічних процесів приготування страв, класифікації харчових продуктів, вивченні технологічного обладнання харчової галузі. В свою чергу, виконуючи такі завдання, студенти працюватимуть над збагаченням власного професійного лексикону, що є важливим підґрунтям для їх професійного саморозвитку.

Важливо надавати здобувачів вищої освіти реальні проєктні завдання, такі як створення власних рецептів, розробка нових кулінарних концепцій, організація тематичних вечорів, приготування страв для благодійних заходів, створення меню для ресторану, організація кулінарного заходу, розробка рецептів для дієтичного харчування та ін. Як зазначає Дубова Н. В. «Проєктна технологія є такою, яка дозволяє викладачеві створювати конкретні навчальні педагогічні ситуації, підбирати завдання на основі різноманітного предметного і міждисциплінарного змісту, а її застосування повинно носити системний, послідовний характер» [5]. При чому виконувати ці завдання можна за допомогою навчальних відеофільмів, оскільки теоретичний матеріал, представлений у відео вигляді, засвоюється набагато краще, адже до процесу засвоєння нової інформації залучено органи і слухового, і зорового сприйняття.

Відеозасоби, відповідаючи основному принципу навчання – принципу наочності, можуть ефективно використовуватись в освітньому процесі як під час традиційного навчання, так і в умовах дистанційної освіти. Як зауважує Гожий В. М. «Вагоме місце посідає галузь створення та використання в навчальному процесі відеоконтенту, а саме готових для сприймання, доступних за змістом та структурою відеоуроків» [4].

Варто зауважити, що відеоролики можуть використовуватись не тільки як засіб засвоєння нового матеріалу, але і як форма контролю. Так здобувачі вищої освіти, виконуючи домашні практичні завдання з технології приготування страв, можуть знімати відео ролики, а після їх монтажу – завантажувати на спеціальний сервіс, канал викладача або у групу в соціальних мережах, створену для спілкування, обміну корисною інформацією, обговорення нових ідей тощо. Саме тут стане в нагоді сервіс YouTube, що має ряд переваг у порівнянні з іншими сервісами. Канал, створений викладачем за допомогою цього сервісу, має необмежений обсяг пам'яті, надає можливість завантаження відео та створення тематичних плей-листів, додання субтитрів, а головне – надає доступ до спілкування та обговорення в умовах реального часу.

Це дасть студентам можливість застосувати свої знання та навички на практиці, розвивати їхню творчість та критичне мислення, а також забезпечить реальні результати їхньої роботи. При цьому важливо заохочувати студентів до творчого підходу у приготуванні страв, створенні нових рецептів, впровадженні інноваційних ідей та експериментів. Важливо надати майбутнім фахівцям професійної освіти можливість відчувати свободу в творчому процесі та давати вільний розмах їхній фантазії та креативності. Також це сприятиме зацікавленості професійними дисциплінами та відповідальності за виконання обраних завдань та проєктів, розвитку їхньої самодисципліни, організаційних навичок та відповідального ставлення до своїх професійних обов'язків.

Допомогти майбутнім фахівцям професійної освіти побачити реальний професійний досвід, отримати відповіді на свої питання та набути вражень, покликані такі методи, як екскурсії до ресторанів, їдалень та інших професійних закладів, де вони зможуть спостерігати роботу професіоналів та вивчати різні аспекти кулінарної галузі.

Значного ефекту у процесі стимулювання професійного саморозвитку здобувачів вищої освіти, ми вважаємо, є вивчення професійного шляху вітчизняних та зарубіжних шеф-кухарів (Савелій Лібкін, Євген Клопотенко, Євген Грибенік), рестораторів

(Володимир Ярославський, Віталій Гусовський), учасників та членів журі конкурсів професійної майстерності (Віктор Тітов, Ігор Лаврешин). Адже більшість з них починали свій кар'єрний ріст з навчання в закладах професійної освіти. І в цьому також стануть в нагоді інтерактивні технології, зокрема, соціальні мережі Facebook, Instagram, TikTok тощо. Саме тут можна знайти сторінки, де відомі діячі кулінарного мистецтва висвітлюють свої досягнення, діляться досвідом та професійними секретами, залучають до обговорення сучасних проблем галузі. Втім варто зауважити, що перегляд студентами сторінок у соціальних мережах повинен мати чітко визначену мету і завдання (підбір авторських рецептур, вивчення технологій приготування страв, визначення якості страв тощо), результати виконання яких в подальшому будуть використовуватись на практичних заняттях.

Цікавими для здобувачів вищої освіти є гостьові лекції та майстер-класи, на які запрошують професіоналів з галузі кулінарії, де вони можуть ділитися своїм досвідом, знаннями та навичками зі студентами. Це сприятиме творчим процесам у практичній діяльності майбутніх фахівців професійної освіти, надихатиме їх на нові ідеї, допоможе вдосконалити свої навички та взяти участь у практичних заняттях з професіоналами своєї галузі. При чому в умовах дистанційного навчання можна організувати такі заходи за участю представників кулінарної галузі в режимі онлайн-спілкування: лекції, презентації, і навіть майстер-класи з використання сучасного обладнання, де студенти зможуть синхронно виконувати практичні прийоми з технологій приготування страв. Такий підхід за умови його постійного використання з часом може перерости у менторство, що є надзвичайно цінним інструментом для передачі знань, навичок та досвіду від досвідчених фахівців до учнів, сприяючи їхньому особистому і професійному зростанню.

Залучення здобувачів вищої освіти до участі у конкурсах та змаганнях, де вони зможуть продемонструвати свої кулінарні вміння та отримати оцінку від професіоналів, також доречно для стимулювання їх професійного розвитку та виявлення їх талантів. Це можуть бути змагання з приготування страв, декорування та подачі страв, організації кулінарних шоу та багато іншого. Конкурси та змагання допоможуть студентам вдосконалити свої навички, відчутти смак перемоги та мотивуватися на подальший професійний розвиток. Спонукання здобувачів вищої освіти брати участь у кулінарних заходах, таких як фестивалі, ярмарки, благодійні заходи, де вони зможуть продемонструвати свої навички та творчість у приготуванні страв надасть можливість відчутти гордість за свої досягнення.

Для проходження здобувачами вищої освіти виробничих практик важливо укладати партнерські угоди з ресторанами, кафе, готелями та іншими закладами громадського харчування. Це дозволить студентам отримати реальний досвід роботи в професійному середовищі, вчитися від досвідчених фахівців, а також розвивати вміння працювати в команді, керувати часом та виконувати професійні завдання. Встановлено, що систематична рефлексія над власною технологічною практикою може сприяти покращенню професійних навичок, розширенню знань та самосвідомості студентів.

Педагогу важливо визнавати та відзначати досягнення майбутніх фахівців професійної освіти у процесі їхнього професійного розвитку, наприклад, через нагороди, сертифікати, звання, виставки кулінарних творінь тощо. Це стимулюватиме

студентів до подальших зусиль, розвиватиме їхню самооцінку та мотивацію до професійного росту. Важливим є особистий розвиток, тому необхідно надавати студентам можливості розвивати свої навички управління часом, організації роботи, комунікації, лідерства та інших важливих компетентностей, які необхідні для професійного успіху в кулінарній галузі.

Процес стимулювання професійного саморозвитку майбутніх фахівців професійної освіти полягає у поєднанні практичної діяльності з теоретичним навчанням, використанні різноманітних форм та засобів, зокрема, цифрових інструментів в освітньому процесі, сприянні самостійності та творчості, а також заохоченні до участі у різноманітних професійних заходах.

Загалом, стимулювання професійного саморозвитку здобувачів вищої освіти вимагає певних умов, які передбачають створення мотиваційного середовища, де студенти відчуватимуть інтерес до професійного саморозвитку та бажання досягати нових успіхів. При цьому професійний саморозвиток неможливий без позитивної самооцінки себе як суб'єкта майбутньої професійної діяльності та прагнення займатися нею, тобто готовності до саморозвитку. Важливо також враховувати особливості та потреби конкретної групи студентів, адаптувати підходи до їхніх індивідуальних вимог та можливостей.

З огляду на ці фактори, дослідження форм та засобів успішного стимулювання професійного саморозвитку майбутніх фахівців професійної освіти в освітньому процесі закладів вищої педагогічної освіти є важливою проблемою, яка дає змогу визначити відповідні умови для підтримки професійного становлення майбутніх фахівців професійної освіти у сучасному світі.

Перспективи подальших досліджень передбачають розробку програми стимулювання професійного саморозвитку майбутніх фахівців професійної освіти.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Аман І. С. Інтернет-сервіс мультимедійних дидактичних вправ LearningApps. URL: <http://internet-servisi.blogspot.com/p/learning-apps.html> (дата звернення: 6.08.2023).
2. Балім К. М. Інтерактивне навчання – сучасний урок професійної підготовки. *Реалізація сучасних освітніх практик при підготовці кваліфікованих робітників: електронний зб. матеріалів регіон. наук.-практ. семінару* (Горішні Плавні, 16 квітня 2020 р.). Біла Церква: НАПН України, 2020. С. 30–34.
3. Герлянд Т. М., Дрозіч І. А., Кулалаєва Н. В., Романова Г. М., Шимановський М. М. Організація дуальної форми навчання у закладах професійної (професійно-технічної) освіти: *практ. посіб.* Житомир: Полісся, 2019. 304 с.
4. Гожий В. М. Особливості використання відеоконтенту в навчальному процесі. *Інформаційні технології в професійній діяльності: матеріали XV Всеукр. наук.-практ. конф.* Рівне, 2022. С. 124–128. URL: http://iktmvi.rshu.edu.ua/files/konf/Zbirnyk_ITvPD_2022.pdf (дата звернення: 20.09.2023).
5. Дубова Н. Сучасні підходи до впровадження проектної технології під час підготовки бакалаврів харчової галузі. *Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету.* Умань: Візаві, 2022. Вип. 3. С. 119–125.
6. Положення про електронні освітні ресурси: Наказ МОН України від 29 травня 2019 р. № 749. URL: https://jurliga.ligazakon.net/news/187737_mon-onovilo-vimogi-do-elektronnikh-osvtnkh-resursv (дата звернення: 16.10.2023).
7. Ничкало Н. Г. Розвиток професійної освіти в умовах глобалізаційних та інтеграційних процесів: монографія. Київ: НПУ імені М. П. Драгоманова, 2014. 125 с.

REFERENCES

1. Aman, I. S. (2019). Internet-servis multymediinykh dydaktychnykh vprav LearningApps [Internet-service of multimedia didactic exercises LearningApps]. URL: <http://internet-servisi.blogspot.com/p/learning-apps.html> [in Ukrainian].
2. Balym, K. M. (2020). Realizatsiia suchasnykh osvitnykh praktyk pry pidgotovtci kvalifikovanykh robotnykiv [Implementation of modern educational practices in the training of qualified workers]. *Interaktyvne navchannia – suchasnyi urok profesiinnoi pidgotovky – Interactive learning – modern lesson of a professional training*, 30–34 [in Ukrainian].
3. Herliand, T. M., Drozich, I. A., Kulalaieva, N. V., Romanova, H. M. et al. (2019). Orhanizatsiia dualnoi formy navchannia u zakladakh profesiinnoi (profesiino-tekhnichnoi) osvity. Zhytomyr [in Ukrainian].
4. Hozhyi, V. M. (2022). Peculiarities of using video contents in the studying process. *Informatciini tekhnolohii v profesiinii diialnosti: proceedings of the XV All-Ukrainian scientific and practical conference. Rivne, 124–128*. URL: http://iktmvi.rshu.edu.ua/files/konf/Zbirnyk_ITvPD_2022.pdf [in Ukrainian].
5. Dubova, N. (2022). Suchasni pidkhody do vprovadzhennia proiektnoi tekhnologii pid chas pidhotovky bakalavriv kharchovoi haluzi [Modern approaches to the implementation of project technology during the training of bachelors in the food industry]. Uman, *issue 3*, 119–125 [in Ukrainian].
6. Polozhennia pro elektronni osvichni resursy. (2019). Order No 749. URL: https://jurliga.ligazakon.net/news/187737_mon-onovilo-vimogi-do-elektronnikh-osvtnkh-resursv [in Ukrainian].
7. Nychkalo, N. H. (2014). Development of professional education in the conditions of globalization and integration processes. Kyiv: National Pedagogical Dragomanov University [in Ukrainian].