

УДК 378:018.8:377.011.3-052]:378.018.43(045)

DOI: 10.31499/2307-4914.1(27).2023.278723

**МЕТОДИЧНІ АСПЕКТИ
ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ
ІЗ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ
ПІД ЧАС ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ
ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ В УМОВАХ
ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ**

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 висвітлено актуальність впровадження технологій дистанційного навчання в освітній процес закладів вищої освіти. Обґрунтовано методику проведення практичних занять із забезпечення якості продукції та послуг під час підготовки майбутніх фахівців харчової галузі в умовах дистанційного навчання; представлено методичні рекомендації проведення практичних занять для досягнення ефективного освітнього результату за допомогою проблемного, частково-пошукового, дослідницького та статистичних методів.

***Ключові слова:** освітній процес; дистанційне навчання; здобувачі вищої освіти; лекції; практичні роботи; харчові технології; інноваційні технології; якість продукції.*

**METHODICAL ASPECTS OF CONDUCTING PRACTICAL
CLASSES TO ENSURE THE QUALITY OF PRODUCTS
AND SERVICES DURING THE FUTURE VOCATIONAL
EDUCATION SPECIALISTS' TRAINING IN DISTANCE
LEARNING CONDITIONS**

Iryna Filimonova, Ph.D., 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, Ph.D., 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 problem of introducing distance learning technologies into the educational process of higher education institutions is one of the most important at the current stage, as they allow to expand the possibilities of traditional learning to the greatest extent, orient the teacher and students to achieve a new educational result. Modern distance education is an extensive system of knowledge transfer at a distance using various means, technologies, and communication systems, which can quite successfully solve the main educational tasks.

The purpose of the publication is to investigate the peculiarities of the practical classes organization' in professional disciplines in the conditions of distance learning, to characterize the methodological aspects of ensuring the quality of products and services during the training of future specialists in professional education in the conditions of distance learning.

In order to optimize the educational process in the conditions of distance learning, we used problem-based, partially research-based, research-based learning methods and various statistical methods.

However, despite the significant advantages of distance learning and the significant results of the work of higher education institutions in the implementation of distance learning, the problem of the effectiveness of theoretical and practical training, the development and implementation of methodological recommendations for the use of innovative technologies during distance learning, etc., remains unresolved. Modern students have educational needs that cannot be met through the traditional educational process. By understanding these features, the teacher can simplify the process of acquiring new competencies, motivate students, activate their educational and cognitive activities and, as a result, improve the effectiveness and efficiency of education. One of the main problems of distance education concerns students' mastery of theoretical material, starting from its perception during lectures to its processing during independent work.

Keywords: *educational process; distance learning; students of higher education; lectures; practical work; food technology; innovative technology; production quality.*

Актуальність обраної теми дослідження обумовлена необхідністю надання освітніх послуг в сучасних надскладних умовах здобуття вищої освіти: в умовах карантинних обмежень, воєнного стану, отримання освіти людьми з обмеженими можливостями та тими, що перебувають за кордоном. Таку можливість надає дистанційне навчання, яке здійснюється завдяки інформаційно-освітнім технологіям та сучасним системам комунікації.

У наказі МОН України від 25.04.13 р. № 466 «Про затвердження Положення про дистанційне навчання» зазначено, що «метою дистанційного навчання є надання освітніх послуг шляхом застосування у навчанні сучасних інформаційно-комунікаційних технологій за певними освітніми або освітньо-кваліфікаційними рівнями відповідно до державних стандартів освіти» [4].

Саме дистанційне навчання, як один зі шляхів здобуття освіти, надає можливість усім учасникам освітнього процесу досягати навчальної мети: викладачам – надавати якісні освітні послуги, а здобувачам, відповідно, набувати професійних компетентностей не залежно від зовнішніх факторів. Така форма здобуття освіти передбачає комфортну та зручну для кожного учасника освітнього процесу обстановку та можливість навчатися незалежно від життєвих обставин.

Та по завершенню декількох навчальних років, частково проведених в умовах дистанційного навчання, було виявлено низку проблем, що охоплюють усі сторони освітнього процесу: починаючи від мотивації здобувачів вищої освіти і завершуючи якістю наданих освітніх послуг [5].

Перехід на дистанційне навчання, як зазначають науковці, спричинив зниження показників якості освіти. В першу чергу це стосується викладачів, а саме їх готовності опанувати нові технології, переосмислювати традиційні форми навчання, адаптуватися до освітніх потреб сучасного студента. Інша причина стосується самоорганізації студентів, їх мотивації працювати самостійно, використовуючи весь

потенціал глобальної інформаційної мережі, опрацьовувати велику кількість теоретичного матеріалу та вчасно виконувати завдання [6].

Разом з тим, не дивлячись на достатній перелік платформ для проведення занять в дистанційному режимі (Moodle, Google Meet, Zoom) для викладачів залишається актуальною проблема ефективності проведення лекційних та лабораторно-практичних занять з фахових дисциплін, адже новітні технології не є досконалими, а рівень готовності здобувачів вищої освіти самостійно опанувати навчальну інформацію є досить низьким.

Вивченню дистанційної форми навчання у вищих закладах освіти присвячено низку праць вітчизняних дослідників: Н. Єлагіної, І. Заліпської, А. Волосовець, Б. Слонецького, М. Сніжка, В. Тарасенка, Н. Теренда, Н. Федчишин та ін. Зарубіжні вчені М. Томпсон, М. Мур, А. Кларк, Д. Кіган та ін. досліджували особливості дистанційного навчання в закладах професійної та вищої освіти Німеччини, Англії, США.

Зокрема, у монографії «Дистанційне навчання в системі професійно-технічної освіти» викладено дослідження фахівців Інституту професійно-технічної освіти, в якому розроблено методичні основи підготовки педагогів системи професійно-технічної освіти до впровадження дистанційного навчання кваліфікованих робітників [2].

Незважаючи на значні переваги дистанційного навчання та вагомні результати роботи закладів вищої освіти у реалізації дистанційної форми навчання, залишається невирішеною проблема ефективності занять теоретичного та практичного навчання, розробки і впровадження методичних рекомендацій щодо використання інноваційних технологій під час дистанційного навчання майбутніх фахівців харчової галузі.

Метою статті є визначити методичні аспекти проведення практичних занять з фахових дисциплін харчової галузі під час підготовки майбутніх фахівців професійної освіти в умовах дистанційного навчання.

Сьогодні дистанційне навчання є однією з провідних світових тенденцій в освіті – ця технологія реалізує принцип безперервної освіти і здатна задовольнити постійно зростаючий попит на знання в інформаційному суспільстві.

Проблема впровадження технологій дистанційного навчання в освітній процес закладів вищої освіти є однією з найважливіших на сучасному етапі, оскільки вони найбільшою мірою дозволяють розширити можливості традиційного навчання, орієнтують викладача та студентів на досягнення нового освітнього результату. Сучасна дистанційна освіта – це розгалужена система передачі знань на відстані за допомогою різних засобів, технологій, систем комунікації, що цілком успішно може вирішити поставлені завдання.

Проте, незважаючи на значні переваги дистанційного навчання та вагомні результати роботи закладів вищої освіти у реалізації дистанційної форми навчання, залишається невирішеною проблема ефективності занять теоретичного та практичного навчання, розробки і впровадження методичних рекомендацій щодо використання інноваційних технологій під час дистанційного навчання тощо. Сучасні здобувачі вищої освіти мають освітні потреби, задовольнити які неможливо через традиційний освітній процес. Розуміючи ці особливості, викладач може спростити сам процес набуття нових компетентностей, змінити шляхи формування мотивації студентів, стимулювати їх до розвитку професійних та особистісних якостей, що в свою чергу сприятиме підвищенню ефективності і результативності навчання [1].

Одна з основних проблем дистанційного навчання стосується опанування студентами теоретичного матеріалу, починаючи від його сприйняття під час лекцій до

його опрацювання під час самостійної роботи. Дослідження показали, що ступінь зосередженості та концентрації уваги здобувачів вищої освіти під час відвідування онлайн лекцій та семінарів складає близько 47% у порівнянні з традиційними формами освітнього процесу. Отримані результати анкетування студентів вказують на існування суб'єктивних перешкод у здобутті знань під час дистанційного навчання, яке передбачає значну самомотивацію студента щодо власного навчання, а також високий рівень самоорганізації [6]. Це пояснюється тим, що інформаційне навантаження припадає лише на слуховий аналізатор, сягаючи 82–100%, тоді як інформація, пов'язана із зображеннями, рухами майже повністю відсутня. Таким чином одноманітність стилю викладання навчальної інформації, що часто перевантажена науковими термінами, складною професійною термінологією, призводить до втрати інтересу студентів та погіршення концентрації їх уваги. А отже, необхідно змінити підхід до організації та проведення лекційних та практичних занять, доповнюючи теоретичний матеріал схемами, діаграмами, ілюстративними матеріалами, додавши перегляд навчальних відеороликів з подальшим їх обговоренням.

Алгоритм вирішення означених проблем ми пропонуємо розглянути на прикладі фахової дисципліни «Управління якістю у ресторанному господарстві», що входить до навчального плану підготовки здобувачів освіти за спеціальністю 015.37 Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології освітнього ступеню «бакалавр». Дисципліна базується на сучасних наукових і технологічних досягненнях харчової промисловості, фундаментальних розробках вітчизняних та зарубіжних вчених, забезпечує одержання студентами знань сучасного бачення управління якістю в закладах ресторанного господарства. Головною метою викладання дисципліни «Управління якістю у ресторанному господарстві» є формування системи теоретичних знань із застосування інструментарію управління якістю на підприємствах ресторанного господарства, набуття практичних навичок оцінки рівня якості послуг, розроблення та впровадження систем управління якістю.

Предметом вивчення дисципліни є сукупність знань про нормативно-правові основи якості та безпеки харчової продукції, адаптацію національних стандартів якості та безпеки харчової продукції до світових вимог, вітчизняну систему стандартів, державний нагляд за впровадженням і додержанням вимог стандартів, міжнародну та європейську діяльність зі стандартизації та участь у ній України, знання факторів, що обумовлюють якість продукції.

Для прикладу розглянемо лабораторну роботу з теми «Дослідження показників якості продукції», яка передбачає вивчення теоретичного матеріалу та виконання практичних завдань і задач. Здобувачам вищої освіти необхідно ознайомитись з теоретичними відомостями згідно теми роботи, підготувати дослідні зразки продукції (харчові продукти вітчизняного виробництва від трьох різних виробників), провести органолептичну оцінку визначених зразків, результати якої необхідно оформити у вигляді протоколу дослідження.

Зазначимо, що теоретичний матеріал лабораторної роботи не дублюється з лекційного курсу, а отже потребує певних роз'яснень від викладача. Для кращого засвоєння студентами основних положень та етапів оцінки якості продукції теоретичний матеріал доцільно скомпонувати у структурно-логічну схему (рис. 1). Таку картинку викладач транслюватиме на основному екрані. Для уникнення неточностей під час характеристики структурних компонентів схеми варто використовувати курсор або електронну указку.



Рис. 1. Етапи оцінювання якості продукції [3]

На рисунку зображена послідовність оцінювання якості продукції, що передбачає чотири етапи. Під час першого етапу – вибору номенклатури показників якості продукції – встановлюється перелік найменувань характеристик продукції, які входять до складу її якості та забезпечують можливість оцінки рівня якості продукції. Другий етап передбачає оцінювання якості продукції та послуг за визначеними методами: вимірвальний, реєстраційний, розрахунковий. Вибір базового зразка, що є одним з важливих етапів визначення якості продукції та послуг, студенти будуть здійснювати на третьому етапі. На четвертому етапі необхідно порівняти результати вимірювання з базовими (двома або більше) показниками якості. Порівняння виявляє відповідність або невідповідність отриманих результатів показникам якості, вимогам нормативної документації.

Для розуміння доцільності використання ілюстративного матеріалу на означеному етапі лабораторної роботи необхідно зазначити, що повний обсяг теоретичного матеріалу, що характеризує процес оцінювання якості продукції, складає 9 сторінок (включно з таблицями, рисунками, формулами) [2]. Самостійна робота студентів з таким об'ємом інформації не буде успішною, оскільки потребує не тільки значних розумових зусиль, але й стійкої внутрішньої мотивації до її виконання, чіткого розуміння її важливості та практичної значущості. В свою чергу сформована внутрішня мотивація безпосередньо впливає на успішність навчання, сприяє формуванню позитивного ставлення до обраного фаху, потреби в досягненні успіху у професійній діяльності, в реалізації свого особистісного потенціалу [7].

Водночас, якщо після лабораторної роботи студенти потребуватимуть певних пояснень, уточнень або більш глибокого розуміння алгоритму виконання оцінки якості

продукції, вони зможуть скористатися теоретичним матеріалом, що відображений в повному обсязі в лабораторній роботі. Але при цьому вони будуть орієнтуватися в тексті та чітко розуміти, нестачу якої саме інформації їм необхідно поповнити. Тож є очевидним ефективність використання ілюстративних матеріалів (а саме структурно-логічної схеми етапів оцінювання якості продукції) під час вивчення теоретичного матеріалу на лабораторній роботі.

Виконання практичних завдань також викликає труднощі та незрозуміння викладачів, як організувати роботу зі студентами, щоб вона була максимально результативною. Розглянемо це на прикладі виконання практичних завдань означеної лабораторної роботи.

Як зазначалось вище, студентам необхідно підготувати дослідні зразки продукції (це завдання варто оголошувати під час проведення попередньої лабораторної роботи) та провести їх органолептичну оцінку, при чому варто обмежити спектр харчової продукції одним видом, наприклад, хлібобулочними виробами. В свою чергу, викладач також готує зразки, попередньо аналізує їх органолептичні показники, вивчає їх склад, оцінює якість продукції за допомогою вимірювального, реєстраційного та розрахункового методів. Результати проведеної експертизи заносяться до таблиці, де відображаються показники якості та ступінь їх відповідності визначеному стандарту.

На цьому етапі практичної роботи варто переглянути відеоматеріал, що пов'язаний з темою дослідження. Значимість пошуку шляхів покращення ефективності освітнього процесу змушує нас звернутися до мультимедійного контенту, який надає можливість масштабного сприйняття і засвоєння навчального матеріалу, та, як відомо з ряду наукових досліджень, передбачає засвоєння інформації до 65% [1].

При чому тема сюжету може бути пов'язана як з етапами визначення якості харчової продукції, так і містити додатковий навчальний матеріал, що висвітлює певні особливості, наприклад, авторську технологію, використання екологічно чистої сировини або пакування готової продукції, що покращує процес зберігання, а отже, підвищує ступінь якості хлібобулочної продукції. Сучасні відеоматеріали професійного спрямування, що розміщені у вільному доступі в соціальних сервісах, дозволяють забезпечувати професійне навчання якісним дидактичним матеріалом будь-якого спрямування.

Після перегляду відео варто проаналізувати його ключові моменти, звертаючи увагу студентів на використання професійної термінології, апелювання спеціальними термінами, положеннями тощо. Під час обговорення відеофільму варто звертатись до особистого чи професійного досвіду студентів, мотивувати їх наводити приклади, висловлювати власну думку, аргументувати та відстоювати власну позицію.

Зазначимо, що підготовка до проведення цієї лабораторної роботи повинна бути проведена викладачем завчасно, оскільки під час виконання алгоритму оцінювання якості харчової продукції можуть виникнути проблеми, що призведуть до неможливості виконання поставлених завдань.

Досвід свідчить про те, що при однотипній методиці проведення лекційних та лабораторно-практичних занять інтерес до їх виконання знижується. Особливого загострення ця проблема набуває під час дистанційного навчання, що спонукає викладача впроваджувати в освітній процес різноманітні методи і прийоми навчання, використовуючи сучасні технології.

Вирішення проблеми методичного супроводу для проведення практичних занять

з фахових дисциплін харчової галузі в умовах дистанційного навчання ми вбачаємо у впровадженні проблемного, частково-пошукового, дослідницького методів навчання та різновидів статистичних методів, які сприяють актуалізації навчання та підвищенню інтересу до освітнього процесу у здобувачів вищої освіти.

Перспективи подальших досліджень полягають у визначення рівнів мотивації навчання майбутніх фахівців професійної освіти в умовах дистанційного навчання.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бучинська Д. Л. Використання відео в навчальному процесі – потреба сьогодення: *матеріали міжнародної наукової конференції «Open educational e-environment of modern University»*. URL: https://elibrary.kubg.edu.ua/id/eprint/18703/2/D_Buchynska_OPENEDU_1_NDLIO.pdf (дата звернення: 20.01.2023).
2. Дистанційне навчання в системі професійно-технічної освіти: монографія / авт. кол. В. В. Ягупов, Л. М. Петренко, С. Г. Кравець та ін. / за наук. ред. В. В. Ягупова. Житомир: Полісся, 2019. 234 с.
3. Експертиза харчових продуктів: методичні вказівки до практичних та семінарських занять для здобувачів вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» / укл.: В.М. Челябієва, Н.М. Денисова. Чернігів, НУ «Чернігівська політехніка», 2021. С.5–19.
4. Про затвердження Положення про дистанційне навчання: наказ МОН України від 25.04.13 р. № 466. *Освіта України*. URL: https://osvita.ua/legislation/Dist_osv/2999/ (дата звернення: 20.01.2023).
5. Про Національну програму інформатизації: Закон України від 4 лютого 1998 № 74/98-ВР. *Відомості Верховної Ради України*. 1998. № 27–28. С. 181.
6. Тарасенко В. П., Михайлюк А. Ю. Функціональність спеціалізованих інформаційно-аналітичних систем для підтримки інформаційно-навчальної діяльності. *Проблеми інформатизації та управління*. 2009. Вип. 3(27). С. 123–125.
7. Філімонова І. Мотиваційно-ціннісне середовище як педагогічна умова формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій. *Актуальні питання гуманітарних наук*. 2018. Вип. 21. С. 177–181.

REFERENCES

1. Buchynska, D. L. (2018). Vykorystannia video v navchalnomu protsesi – potreba sohodennia. “Open educational e-environment of modern University”: proceedings of the International Conference. URL: https://elibrary.kubg.edu.ua/id/eprint/18703/2/D_Buchynska_OPENEDU_1_NDLIO.pdf [in Ukrainian].
2. Yagupov, V. V., Petrenko, L. M., Kravets, S. H. (2019). Dystantsiine navchannia v systemi profesiino-tekhnichnoi osvity. Zhytomyr: Polissia [in Ukrainian].
3. Ekspertyza kharchovykh produktiv. Metodychni vkazivky do praktychnykh ta seminarskykh zaniat dla zdobuvachiv vyshchoi osvity spetsialnosti 181 “Kharchovi tekhnolohii” / ukl.: V. M. Cheliabiieva, N. M. Denysova. [Examination of food products. Methodical instructions for practical and seminar classes for students of higher education specialty 181 “Food technologies”]. (2021). Chernihiv, NU “Chernihivska politekhnika” [in Ukrainian].
4. Pro zatverdzhennia Polozhennia pro dystantsiine navchannia: nakaz MON Ukrainy vid 25.04.13 N 466. (2013). *Osvita Ukrainy – Ukraine Education*. URL: https://osvita.ua/legislation/Dist_osv/2999/.
5. Pro Natsionalnu prohramu informatyzatsii: Zakon Ukrainy vid 4 liutogo 1998 N 74/98-VR. (1998). *Vidomosti Verkhovnoi Rady Ukrainy – Information of the Verkhovna Rada of Ukraine*, 27–28, 181.
6. Tarasenko, V. P., Mykhailyuk, A. Yu. (2009). Funktsionalnist spetsializovanykh informatsiino-analitychnykh system dla pidtrymky informatsiino-navchalnoi diialnosti [The functionality of specialized information and analytical systems for support information and learning activities]. *Problemy informatyzatsii ta upravlinnia. – Problems of information and management*, 3(27), 123–125 [in Ukrainian].
7. Filimonova, I. (2018). Motyvatsiino-tsinisne seredovyshech yak pedahohichna umova formuvannia profesiinoi kompetentnosti maibutnykh bakalavriv kharchovykh tekhnolohii [Motivational and ivalue environment as a pedagogical condition for the formation of professional competence of future bachelors of food technology.] *Aktualni pytannia humanitarnykh nauk – Current issues of humanitarian sciences, issue 21, 177–181* [in Ukrainian].