

Наталія Недосєкова

ФАХОВА ПІДГОТОВКА МАЙБУТНІХ ІНЖЕНЕРІВ-ПЕДАГОГІВ ХАРЧОВОГО ПРОФІЛЮ

Розглядається сутність методів та форм навчання, які застосовуються при проведенні лабораторних робіт з дисципліни «Технологія виробництва продукції ресторанного господарства»; вказується на необхідність проблемного навчання у підготовці майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю. Показано фрагмент моделі лабораторної роботи на застосування знань та вмінь, в розрізі якої пропонується впровадження певних форм та методів навчання, що сприятиме формуванню готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців.

Ключові слова: інженер-педагог, методи, форми навчання, метод проблемного навчання, дослідницька діяльність, ділова гра.

Рассматривается сущность методов и форм обучения, которые применяются при проведении лабораторных работ по дисциплине «Технология производства продукции ресторанного хозяйства»; указывается на необходимость проблемного обучения в подготовке будущих инженеров-педагогов пищевого профиля. Показан фрагмент модели лабораторной работы на применение знаний и умений, в разрезе которой предлагается внедрение определенных форм и методов обучения, что способствует формированию готовности к профессиональной деятельности будущих специалистов.

Ключевые слова: инженер-педагог, методы, формы обучения, метод проблемного обучения, исследовательская деятельность, деловая игра.

It is considered the essence of methods and forms of education, that are used when carrying out laboratory works on discipline «Technology of production and restaurant services»; it is indicated the need of problem learning in the training of future engineers-teachers of a food profile; expedience of the use of evidentness, hardwires of studies, namely multimedia technologies; introduction of imitation games, that maximally approaches students to the conditions of production. It was shown the fragment of the model laboratory work on the application of knowledge and skills, in the context of which it is proposed the introduction of certain forms and methods of education, which promotes the formation of readiness for professional activity of future specialists. According to the author, organization and carrying out of such work will help students adapt to the real conditions of production, which in turn enables the formation of future specialists of the food profile.

Key words: engineer-teacher, methods, forms of education, the method of problem learning, research, business game.

На сучасному етапі розвитку ресторанного бізнесу в Україні серед пріоритетних завдань вищої освіти є якісна фахова підготовка конкурентоспроможних інженерів-педагогів, які не тільки знаються на справі, але творчо підходять до вирішення виробничих завдань, направлених на виготовлення високоякісної продукції, що підкоряється економічним законам попиту та пропозиції, а також конкуренції. Вирішення таких завдань можливе лише за умов впровадження інноваційних форм та методів навчання.

Різні аспекти проблеми фахової підготовки майбутніх фахівців досліджено як вітчизняними, так і зарубіжними вченими, серед яких М. Дьяченко [2], Н. Кузьміна [4], С. Ткачук [5] та ін. Застосування інноваційних форм та методів навчання досліджували Б. М. Андрієвський [1], О. Е. Коваленко [3] та багато інших вчених. Однак, поза увагою дослідників залишилося питання фахової підготовки майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю.

Метою статті є впровадження форм і методів навчання, які сприяли б фаховій підготовці висококваліфікованого працівника харчової галузі, здатного легко адаптуватися під мінливі умови ринку праці.

Фахова підготовка майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю передбачає набуття ними узагальнених професійних умінь, а саме креативних, діяльнісних організаційно-мотиваційних, дослідницьких. Розглянемо фрагмент проведення лабораторної роботи на застосування знань і вмінь, в результаті якої студент набуває таких умінь.

Проведення такої роботи передбачає відтворення та корекцію знань і вмінь, аналіз завдань і способів їх виконання, підготовку необхідного устаткування, самостійне виконання завдань, зовнішній контроль та самоконтроль під час його виконання (табл. 1).

Таблиця 1

з/п	Елементи структури лабораторної роботи	Методи – форми	Засоби	Сформовані уміння
	2	3	4	5
1.	Формування мотивації навчальної діяльності через усвідомлення студентами практичної значущості отриманих знань і умінь	Репродуктивний метод – виробничо орієнтований діалог (індивідуальна форма), ігрові методи – (групова)	Інтелектуальна комп'ютерна гра «Кулінар», розроблена в середовищі PowerPoint	Організаційно-мотиваційні уміння
2.	Осмислення змісту і послідовності застосування практичних дій при виконанні завдань	Пояснювально-ілюстративний метод – виробничо орієнтований діалог (індивідуальна форма)	Плакати, схеми розроблені в середовищі PowerPoint	

	2	3	4	5
3.	Самостійне виконання студентами завдань під керівництвом викладача	Частково-пошуковий – самостійна робота (індивідуальна, групова форма)	Таблиці, технологічні схеми страв із застосуванням розрахункових технологічних задач	Діяльнісні, креативні, організаційно-мотиваційні
4.	Узагальнення і систематизація результатів виконання завдань, складання технологічних, структурно-наслідкових схем	Методи проблемного навчання – виробничо орієнтований діалог (індивідуальна форма)	Методичні вказівки, що відображують розв'язання системи технологічних задач	Діяльнісні, креативні, організаційно-мотиваційні, дослідницькі
5.	Підведення підсумків заняття та домашнє завдання	Ігрові методи – групова форма, евристичні методи – індивідуальна форма	Застосування електронного навчального посібника, підручника	

На початку заняття з метою визначення готовності студентів до роботи викладач перевіряє самостійне засвоєння ними теоретичних знань з теми заняття шляхом тестування за допомогою мультимедійного проектора.

На екрані мультимедійного проектора зазначаються питання. Студенти письмово надають на них відповіді, а потім обмінюються результатами і перевіряють один одного за допомогою відповідей, що показує викладач на екрані мультимедійного проектора.

За кожен правильну відповідь студенти отримують 0,5 балу. Кількість правильних відповідей підсумовується. Так, якщо за 10 запитань, що були задані, студент отримав від 3 до 5 балів, то він може приступати до роботи. Якщо кількість балів менша трьох, викладач рекомендує повторити тему та спробувати ще раз, але вже після роботи під час захисту звіту з лабораторної роботи.

З метою визначення прикладної значущості теми, що вивчається викладач проводить виробничо орієнтований діалог, під яким розуміємо двосторонній обмін інформацією між викладачем та студентами у вигляді питань та відповідей (викладач ↔ студент), спрямованих на формування професійного підходу до прийняття нестандартних рішень у ході лабораторної роботи. Питання викладача повинні будуватися таким чином, щоб спонукати студентів до дивергентного мислення у ході самостійного знаходження відповідей, що, в свою чергу, сприяє формуванню організаційно-мотиваційних умінь.

На другому етапі лабораторної роботи з метою осмислення змісту і послідовності застосування практичних дій при виконанні певних технологічних операцій, що відповідають темі заняття, викладач особисто демонструє хід виконання цих операцій.

Так, наприклад, під час проведення лабораторної роботи з теми: «Приготування напівфабрикатів з рибної натуральної січеної та котлетної маси» викладач показує технологічний процес приготування натуральної січеної та котлетної мас, подальше приготування напівфабрикатів з них: вибивання маси, порціонування, формування, панірування напівфабрикатів.

Особистий показ викладача супроводжується роз'ясненням кожної дії та її мети, що буде застосовуватися студентами під час побудови структурно-наслідкових та технологічних схем. Таким чином, студенти спостерігають, осмислюють зміст завдання та послідовність його виконання, що сприяє узагальненню та систематизації отриманих самостійно знань з приготування натуральної січеної та котлетної мас та подальше їх відтворення під час самостійної роботи.

Наступний етап лабораторної роботи передбачає отримання студентами однакових за змістом завдань для кожної бригади:

1) приготуйте напівфабрикати з рибної натуральної січеної та котлетної мас: для припускання; для смаження; для запікання;

2) під час приготування натуральної рибної та котлетної мас визначте відсоток виходів чистого філе при первинній обробці риби й пластуванні та порівняйте його з нормативним. Зробіть висновок про раціональність використання сировини;

3) побудуйте технологічні та структурно-наслідкові схеми приготування напівфабрикатів;

4) проведіть органолептичну оцінку якості напівфабрикатів та надайте рекомендації щодо їх приготування та подавання.

Як майбутні інженери, студенти самостійно опрацьовують прийоми приготування мас та напівфабрикатів, застосовуючи теоретичні знання та попередній показ викладача, який управляє діяльністю, студентів, надаючи їм рекомендації з виконання технологічних операцій.

Під час проведення первинної обробки риби на чисте філе на екрані за допомогою мультимедійного проектора демонструється відео (рис. 1). Студенти відтворюють побачені на екрані дії, визначають масу чистого філе за допомогою ваг та фіксують її для подальшого виконання завдання.

Наступна операція технологічного процесу – приготування натуральної січеної та котлетної мас. Студенти відтворюють дії викладача, застосовуючи теоретичні знання приготування цих мас. На екрані мультимедійного проектора пропонується технологічні схеми їх виготовлення (рис. 2).

Кожну наступну стадію технологічного процесу – відбивання, порціонування, формування та панірування – студенти відтворюють спираючись на теоретичні знання та застосовуючи відео-ролик, за яким спостерігають на екрані мультимедійного проектора.



Рис. 1. Фрагмент відео – отримання чистого філе з риби

Технологія приготування натуральної січеної маси

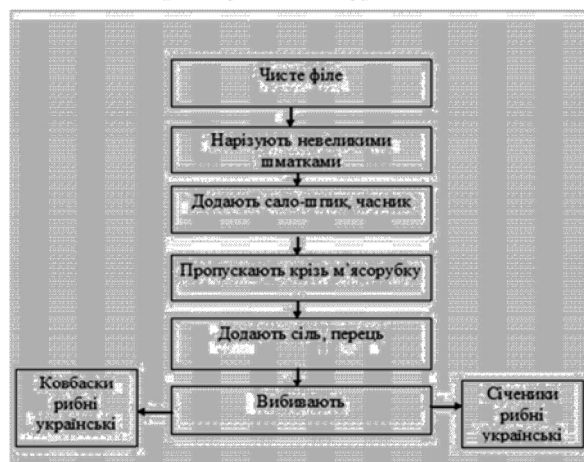


Рис. 2. Технологічна схема приготування натуральної січеної маси

Отримані напівфабрикати студенти оцінюють за органолептичними показниками якості, з'ясовуючи масу, форму, рівномірність панірування, стан поверхні виробів.

Використання засобів візуалізації на лабораторній роботі полегшує сприйняття й усвідомлення студентами технологічних прийомів приготування напівфабрикатів з рибної січеної та котлетної маси, сприяє зацікавленості у навчанні, а також уможливорює тісний зв'язок теоретичних знань технологічного процесу виготовлення напівфабрикатів або страв із практикою. Застосування візуальних засобів уможливорює зосередження уваги студентів (довільної й мимовільної), підвищує інтерес до дисципліни, полегшує усвідомлення сутності питання й сприяє формуванню узагальнених професійних умінь (діяльнісних, креативних, організаційно-мотиваційних, дослідницьких).

Наступний етап лабораторної роботи – узагальнення і систематизація результатів виконання завдань, що передбачає оформлення звіту за певною формою.

Одним із завдань звіту є побудова структурно-наслідкових схем, які представляють собою перелік послідовних технологічних операцій із зазначенням їх мети, що сприяє усвідомленню необхідності проведення кожної операції, її значущості для отримання готових виробів високої якості. Наведемо структуру такої схеми (рис. 3).

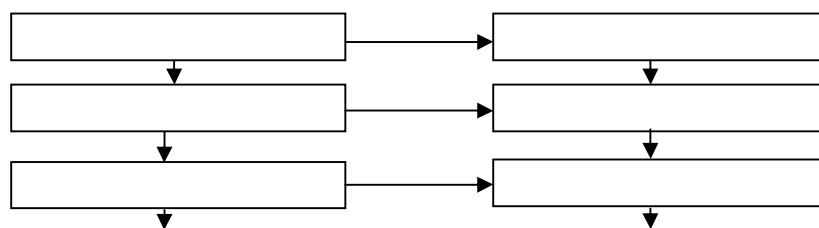


Рис. 3. Структура структурно-наслідкової схеми

З метою формування дослідницьких умінь студентам пропонується провести дослідницьку роботу та результати представити у вигляді таблиці 2.

Таблиця 2

Результати дослідницької роботи

Етапи дослідницької роботи	Рекомендації щодо виконання	Результати дослідження
1	2	3
Маса сировини (до первинної обробки)	Зазначте масу сировини шляхом зважування на вагах після розморожування	...
Маса риби після первинної обробки	Зазначте масу риби шляхом зважування на вагах після очищення та потрошіння	...
Маса чистого філе	Визначте масу після пластування та видалення реберних кісток та шкіри	...
Обчислення відсотку виходу чистого філе	Складіть пропорцію, в якій маса сировини дорівнює 100%, а маса чистого філе – x% Наприклад, 2400 кг – 100% 1250 кг – x% $\frac{1250 \cdot 100}{2400} = 52\%$ Звідси, x = 52%	...
Нормативні дані (за збірником рецептур страв та кулінарних виробів)	Визначте відсоток виходів під час приготування чистого філе за таблицею № 27 збірника рецептур страв та кулінарних виробів	...
Висновок про раціональність використання сировини	Проведіть порівняльний аналіз отриманих результатів та нормативних даних, зробіть висновок	Висновок: . .

Оформлений звіт студенти захищають викладачеві з демонстрацією приготовлених напівфабрикатів. За результатами захисту звіту викладач оцінює студентів, результати заносяться до оціночного листа (табл. 3).

Таблиця 3

Оціночний лист

П.І.Б. студента	Підготовка до роботи (конспект)	Тестування за допомогою гри «Кулінар»	Складання структурно-наслідкової схеми	Результати дослідницької роботи	Оцінка за приготування напівфабрикатів	Разом
	0-2 бали	0-5 балів	0-1 бал	0-1 бал	0-3 балів	

Таким чином, за лабораторну студент може отримати від 0 до 12 балів, таблиця перерахунку за 5-ти бальною системою наведено нижче (табл. 4).

Таблиця 4

Рівні сформованості умінь	За 12-ти бальною шкалою, б.	За 5-ти бальною шкалою, б.
Низький	0-6	«задовільно»
Середній	7-9	«добре»
Високий	10-12	«відмінно»

Отже, організована таким чином лабораторна робота сприяє формуванню узагальнених професійних умінь студентів, що сприяють їхній адаптації до умов виробництва і, як наслідок, становленню конкурентоспроможного фахівця харчової спеціалізації. Серед подальших розвідок з досліджуваної проблеми передбачається розробка засобів організації виробничої практики майбутніх інженерів-педагогів на основі інформаційно-комунікативних технологій (ІКТ), що забезпечить ефективність її проходження студентами й постійну підтримку з боку керівників.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Андрієвський Б. М. Проектно-модульна діяльність студентів у системі формування їх професійно-дослідницьких компетентностей / Б. М. Андрієвський // Інформаційні технології в освіті. – 2013. – № 14. – С. 7–10.
2. Дьяченко М. И. Психологические проблемы готовности к деятельности / М. И. Дьяченко, Л. А. Кандыбович. – Минск : Изд-во БГУ, 1976. – 176 с.
3. Коваленко О. Е. Концепція професійно-педагогічної підготовки студентів інженерно-педагогічних спеціальностей / О. Е. Коваленко, Н. О. Брюханова, О. О. Мельниченко [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://library.uira.kharkov.ua/library/Left_menu/Zbirnuk/10/Концепція/Коваленко.doc
4. Кузьмина Н. В. Методы исследования педагогической деятельности / Н. В. Кузьмина – Л., 1970. – 107 с.
5. Ткачук С. І. Проблеми підготовки фахівців професійної освіти та шляхи їх вирішення / С. І. Ткачук // Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету ім. Павла Тичини / [гол. ред. М. Т. Мартинюк] Умань : ФОП Жовтий О. О., 2013. – Ч. 3. – С. 312–319.