

СТВОРЕННЯ СУЧАСНОГО МЕТОДИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ В УМОВАХ ЗМІШАНОГО НАВЧАННЯ ПРИ ВИКЛАДАННІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

У сучасній професійній діяльності педагогічних працівників ПТНЗ поряд із традиційними дидактичними засобами навчання (друкованими, демонстраційними, об'ємними) все частіше з'являються інноваційні засоби, розроблені педагогами-новаторами, а також комп'ютерна і мікропроцесорна техніка як прояв впровадження комп'ютерних та інформаційно комунікаційних технологій (ІКТ) у процес навчання професії. Комп'ютеризація освіти – упорядкована сукупність взаємопов'язаних організаційно-правових, соціально-економічних, навчально-методичних, науково-технічних, виробничих і управлінських процесів, спрямованих на формування у системі освіти комп'ютерно-технологічної платформи процесу інформатизації освіти [1,с.15]. Поняття «комп'ютеризація освіти» пов'язане із оснащенням структурних елементів системи освіти на всіх її організаційних рівнях (навчальних закладів, наукових та науково-методичних установ, управлінських структур тощо) комп'ютерними засобами (персональними комп'ютерами, мультимедійними засобами, спеціальними серверами, засобами організації локальних і корпоративних мереж, їх під'єднання до мережі Інтернет тощо), зі створенням у системі освіти комп'ютерно орієнтованого інформаційно-комунікаційного середовища, з формуванням його загальносистемних програмно-технічних комп'ютерних елементів, із забезпеченням можливості їх експлуатації, модернізації, оновлення і розвитку.

Ключові слова: змішане навчання, (ІКТ) технології, кухар, молодший спеціаліст, моделі при змішаному навчанні, професійна компетентність.

Скільки б ти не жив, усе життя слід навчатися.

Сенека

Постановка проблеми. Для підготовки конкурентоспроможних кваліфікованих робітників, здатних швидко адаптуватися в умовах сучасного виробництва, необхідно підвищувати ефективність уроків теоретичного навчання при змішаній формі навчання. Висока активність здобувачів освіти досягається під час їхньої навчально-виробничої діяльності, оскільки однією з вимог нинішньої системи професійної освіти є технологічна грамотність (здатність комплексно й ефективно вирішувати проблеми в галузі професійних знань) майбутнього кваліфікованого робітника [3,с.65]. Для того, щоб здобувачі були зайняті повноцінною самостійною роботою, набули умінь застосовувати знання, самостійно вирішувати технічні питання, розвивати своє технічне мислення, потрібні добре обладнані майстерні й кабінети. Тому створення сучасної навчально-матеріальної бази та використання нових виробничих технологій є одними з необхідних умов для успішного розв'язання питань активізації пізнавальної діяльності здобувачів освіти на уроках професійно-теоретичного

навчання. У зв'язку з цим, викладачу спецдисциплін треба працювати над оновленням власного матеріально-технічного забезпечення.

Аналіз актуальних досліджень. Тема змішаного навчання в закладах П(ПТ)О актуалізувалася у 2020 році у зв'язку з посиленням протиепідемічних заходів, а з 2022 року з початком війни на Україні. У світі перехід освіти до змішаного навчання триває з кінця минулого століття і по сей день.

Він зумовлений:

- змінами в молодіжному середовищі (люди, які не уявляють свого життя без смартфонів та інтернету);
- технічним прогресом;
- відповідною зміною педагогічних підходів (навчати «традиційно» стає все менш ефективно).

У середовищі українських освітян домінує прагматичне бачення, що змішане навчання — це поєднання безпосередньої (на місці) та опосередкованої (через можливості онлайн-навчання) форм взаємодії здобувачів освіти й педагогічних працівників. Адже викладання спеціальних дисциплін вимагає постійного самовдосконалення, тому постійно необхідно навчатися новому і старатися передавати знання здобувачам освіти відповідно до змін.

Мета статті. Розглянемо змішане навчання — як процес оптимізації освітнього процесу, щоб він ставав ефективнішим для здобувачів освіти, котрі належать до покоління «цифрових аборигенів» Перспективним напрямком у підготовці конкурентоспроможних фахівців можна вважати і використання web-технологій, що забезпечує реалізацію інформаційної взаємодії учасників освітнього процесу у різних режимах роботи Інтернет. При цьому реалізується можливість використання інноваційного інформаційного середовища при навчанні професії: пошук баз даних, обробка та розповсюдження науково-методичної інформації, створення електронних бібліотек, навчально-методичних презентацій та віртуальних виставок, проведення методичних та науково-практичних web семінарів і конференцій тощо [4,с.32] кваліфікованих робітників професій «Кухар», «Фаховий молодший бакалавр» в процесі навчання з предмету технологія приготування їжі з основами товарознавства в Чернівецькому вищому комерційному училищі Державного торговельно-економічного університету.

Виклад основного матеріалу. У змішаному навчанні потрібно так спланувати використання реального і цифрового середовищ, щоб вони найефективніше забезпечували потреби здобувачів освіти. Наприклад, під час дистанційного опрацювання теоретичного матеріалу здобувачі освіти можуть витрачати на це стільки часу, скільки потрібно кожному з них. Не існує правил, скільки часу в межах змішаного навчання віддавати дистанційній роботі, а скільки — навчанню в закладі освіти, у кабінетах, майстернях, лабораторіях тощо. Моделі, які я застосовую на уроках професійної освіти.

Ротація за лабораторіями. Очні заняття можна зосередити на початку курсу. Тоді цей час доцільно відвести на відпрацювання процедур дистанційного навчання, правил взаємодій та комунікації. Після кількох очних занять здобувачі освіти переходять в онлайн-режим. Можна передбачити періодичні консультації, а також альтернативні можливості опрацювання матеріалу для здобувачів освіти, які не мають стабільного доступу до мережі Інтернет чи цифрового середовища. Якщо програма курсу містить практичну та лабораторну

складову, тоді варто розглянути можливість проведення їх у звичайному форматі, а лекційну частину — в онлайн. Якщо є можливість запланувати очні заняття наприкінці курсу, то їх варто використати для проведення підсумкового контролю, добротність якого складно забезпечувати в онлайн-режимі.

Гнучка модель змішаного навчання. У гнучкій моделі змішаного навчання первинним каналом отримання навчальних матеріалів та ресурсів є онлайн-система. Здобувачі освіти, навіть перебуваючи на заняттях, працюють у цифровому середовищі, опановують відео лекції та інші ресурси, виконують інтерактивні вправи, практичні завдання. Педагог, присутній в аудиторії, консультує та допомагає у проблемних ситуаціях. Водночас здобувач освіти чи педагог можуть перебувати і вдома, а консультації надаються за допомогою цифрових технологій.

При такій моделі роботи я використовую застосунок Wakelet дану колекцію входить конспект, технологічні картки та відеоролик приготування напівфабрикатів або страв. Такі папки створені до всіх тем з технології приготування їжі з основами товарознавства, де передбачені лабораторно-практичні роботи. Колекція Symbaloo, дає можливість систематизувати напрацювання викладача у єдиний блог та здобувачі освіти можуть самостійно опрацьовувати матеріал, а також розроблені відео ролик з розділу приготування холодних страв та закусок.

Викладання спеціальних дисциплін вимагає постійного самовдосконалення, тому постійно необхідно навчатися новому і старатися передати знання здобувачам освіти, тому потрібно вносити зміни у навчальний процес, а технологічна документація – це настільна книга фахівця. Тому виникає потреба пошуку нових сучасних тенденцій щодо приготування страв та вибір раціональних шляхів для вирішення технічних і технологічних проблем майбутніх працівників в тому числі під час виконання лабораторно-практичних робіт. І мною були розроблені технологічні картки, які були ухвалені на методичній раді НМЦ у Чернівецькій області протокол №4 від 27.12.2023. У межах реформи середньої освіти МОН планує впровадити білінгвальне (українською та англійською) навчання в курс старшої школи, отож посібник перекладається на англійську мову, а потім буде поданий до друку.

Технологічна картка – це основний документ технологічної документації, в якому плануються технологія виробництва, обсяги робіт, засоби виробництва і робоча сила, необхідна для їхнього виконання, а також розмір матеріальних витрат. Тобто, це відомість про здійснення технологічних процесів.

Зміст розробки технологічних карток забезпечує організацію освітнього процесу на компетентнісних засадах і досягнення очікуваних результатів навчання здобувачів освіти відповідно до навчальної програми з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства».

Матеріал розробки технологічних карток спрямований на формування і розвиток у здобувачів освіти практичного застосування знань з технології приготування їжі. Він створює передумови для застосування отриманих теоретичних знань з технології приготування їжі з основами товарознавства під час виконання лабораторних практичних робіт.

Структура розробки технологічних карток послідовна, логічна, описана технологія приготування різних груп страв, а саме холодні закуски, страви з

овочів, страви з круп та бобових, страви з риби, страви з м'яса, птиці, соуси, солодкі страви, вироби з борошна. Рецептури страв і кулінарних виробів у технологічних картках перераховані з урахуванням чинних норм і уточнень на основі виробничих відпрацювань здобувачів освіти під час практичних робіт.

Автором запропоновано рецептури закусок, соусів, гарнірів, рибних, м'ясних страв і десертів розраховані на одну порцію та індивідуальне приготування, оформлення подачі страв. У технологічних картках вказуються: найменування страв, норма вкладення сировини масою нетто на одну порцію, а також вказується вихід страви. У картках також наводиться короткий опис технологічного процесу приготування страви і його оформлення, звертається увага на послідовність закладки продуктів залежно від термінів їх теплової обробки, характеризуються вимоги до якості страви.

Висновок: Тісний зв'язок уроків технології приготування їжі з практичною діяльністю створює сприятливе підґрунтя для формування професійних знань, умінь та навичок майбутніх кваліфікованих працівників кулінарного профілю.

Така співпраця між наставниками активізує навчальний процес і сприяє:

- загостренню мислення здобувачів освіти;
- самостійності прийняття рішення здобувачами освіти;
- збільшенню часу активного залучення здобувачів освіти у навчальний процес;

- постійному взаємозв'язку здобувача освіти і викладача.

Тому використання колекцій Wakelet, Symbaloo та розробка технологічних карток дає можливість поповнити навчально-методичне забезпечення викладання даного предмета.

Список використаних джерел

1. Дидактичне забезпечення навчального модуля «Методика професійно-практичної підготовки за галузевою спрямованістю»: Збірник дидактичних матеріалів педпрацівників кафедри МПН та НТВ: І.Є.Сілаєва, С.С.Шевчук, О.П.Микуляк, С.О.Заславська та ін. /за ред. Шевчук С.С. – Донецьк: ДПО ІПП УМО. – 2013. – 195с.

2. Публікація «Стратегії для змішаної П(ПТ)О у відповідь на Covid-19» екк у професійній школі: Навчально методичний посібник. – Біла Церква, БІНПО, 2015. – 110 с

3. Радкевич В.О. Підготовка педагога професійної школи до розробки засобів науково-методичного забезпечення процесу професійного навчання. Педагог професійної школи. Збірник наукових праць. Випуск V. – К.: Науковий світ, 2003, – С. 193 – 200.

4. Сисоєва С.О. Професійне консультування молоді: можливості мережі Internet. Навчально-методичний посібник / С.О. Сисоєва, В.В Осадчий. – Київ-Мелітополь: ТОВ «ВбМмд», 2005. – 200 с