

Глущенко Л.В.

МЕТОДИКА ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ КУХАРІВ ДО ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ХАРЧОВІЙ ГАЛУЗІ

Дослідження та вдосконалення теми харчової поведінки і здорового раціону українського суспільства завжди залишатимуться актуальними. Це питання затребуване завдяки тому, що їжа є однією з базових потреби від її якості залежить не тільки фізичне самопочуття, а також моральний стан, рівень працездатності, витривалості, і навіть загальний стиль життя.

Наразі інгредієнти та методи їх виробництва повсякчасно змінюються та нерозривно пов'язані із останніми досягненнями науки у сфері харчування. Так само змінюють рівень життя, підвищуючи так само вимоги покупців до смаку та візуальної складової сировини і готових страв, що впливає як на великі виробництва, так і на заклади ресторанного господарства.

Саме тому зростає попит на спеціалістів харчової галузі, які повсякчас досліджують новітні напрямки виготовлення сировини та готової продукції і постійно саморозвиваються, намагаючись привнести власні розробки до загального дослідження - як зробити світову сферу харчування якіснішою і доступнішою.

Пошуками рішень в сфері приготування страв із субпродуктів займалися такі українські науковці як Гаврилюк А.Р., Гавриляк М.Я., Коцур К.М., Ліганенко М.Г., М'ясних О., Неї К., Остахова М.П., Ряполова І.О., Чаплун Д.О., Ясінська І.Л. та інші науковці. Основна тематика їх дослідження - удосконалення сировини та готових страв із субпродуктами, щоб зробити їх більш поживними і обрати такі методи обробки, щоб вони були нешкідливими для здоров'я.

Науковці у сфері педагогіки вже неодноразово досліджували цю проблему, останні змістовні наукові праці належать Головка О.М., Гур'янова О.В., Іванніков П.В., Ільмінська О.О., Ковальчук О.С., Моїсеєва В.Б., Стогній А.Ю., Ткачук С.І., Чернілевська Д.В. Шаура А.Ю та іншим. Ними розглядалися цілком різні шляхи вдосконалення змісту навчання, такі як підвищення креативності здобувачів освіти, творчій підхід до змісту навчального заняття, використання штучного інтелекту при підготовці та під час проведення лекцій і практичних уроків і т.п. рішення.

Незважаючи на визнану необхідність зміни освітніх підходів, впровадження інноваційних технологій гастрономії має ряд складнощів. По-перше, це відсутність адаптаційного періоду, оскільки зміни відбуваються відповідно чіткого плану, вони не встигають пройти всі етапи прийняття їх адміністрацією, викладачами та здобувачами освіти, внаслідок чого трапляються певні перешкоди, які впливають на подальший процес. По-друге, обмежена матеріально-технічна база, зокрема відсутність необхідного обладнання або умов для впровадження інноваційних методик в кулінарії. По-третє, відсутність часових ресурсів. Розробка та впровадження в програму новітніх тем та інноваційних методів потребує додаткового часу на

підготовку і перевірку актуальності обраних методик. Саме перераховані труднощі спонукають знайти рішення через зміну підходу до педагогічних методів і системи в цілому.

Нашу увагу привернув метод індивідуальних дидактичних проєктів. Його сутність дозволяє забезпечити ефективне вирішення зазначених складнощів при впровадженні інноваційних технологій в освітній процес, адже він спрямований на розвиток компетенцій як технічних навичок, так і креативності, самостійного прийняття рішень і вирішення проблем.

Мета даного методу - формування професійних компетенцій, необхідних у сучасних умовах працевлаштування, що відбувається за рахунок поєднання теоретичних знань і практичних навичок у спільній роботі.

Метод дидактичних проєктів включає 5 основних принципів:

Персоналізацію навчання. Кожен здобувач освіти займається проєктом, що відповідає обраній ним темі, при цьому враховуючи його рівень підготовки і творчий потенціал. Таким чином формується усвідомлений вибір і робота над завданням.

Розвиток технічних кулінарних навичок. На прикладі проєкту «Приготування паштету з курячої печінки збагаченого нетрадиційною сировиною» здобувачі освіти вивчають технологію приготування, аналізують склад та сировину, розробляють власні рецептури та оцінюють готовий виріб за органолептичними, фізико-хімічними та економічними властивостями.

Міждисциплінарний підхід. Виконання проєктів сприяє встановленню міждисциплінарних зв'язків, зокрема маркетингу, кулінарії, хімії, командоутворенні і т.п.

Формування відповідальності. Дидактичні проєкти вимагають систематичного підходу до виконання, який включає дослідження, аналіз та контролю. Також включає підготовку звітності, яка включає презентацію, візуальні матеріали і готові вироби.

Онлайн-підтримку. Викладачі проводять консультації, семінари і захист робіт в онлайн-режимі, використовуючи віртуальний простір для забезпечення дистанційного навчання, таким чином формуючи постійний та доступний канал зворотного зв'язку.

Розглянута технологія дидактичного проєкту дозволяє припустити, що цей метод вирішує низку перешкод у професійній освіті технологів харчової промисловості, а саме: проєкти сприяють персоналізації освітнього процесу, що важливо в умовах дистанційної освіти, інтерактивність і практична спрямованість методу дозволяють збільшити мотивацію здобувачів освіти, розвиваються їх навички самоконтролю та вирішення проблем, а також відбувається компенсація матеріально-технічної бази за рахунок самостійної роботи.

Проведена експертна оцінка розробки показали її достатній рівень. Подальші дослідження будуть спрямовані на удосконалення розробки.