

ОСВІТНІ КЕЙСИ У ПРОФЕСІЙНІЙ ПІДГОТОВЦІ МАЙБУТНІХ КУХАРІВ

Ірина Дрозіч,
кандидат педагогічних наук,
методист ДНЗ «Хмельницький центр
професійно-технічної освіти сфери послуг»,
м. Хмельницький, Україна
<https://orcid.org/0000-0002-8881-9314>

Анотація. В умовах реформування професійної (професійно-технічної) освіти України, впровадження стандартів з конкретних робітничих професій на модульно-компетентній основі, вимагають перегляду традиційні підходи до підготовки майбутніх кваліфікованих робітників, потребують оновлення форми і методи навчання, набуває актуальності впровадження сучасних педагогічних технологій. Однією з таких технологій є кейсова технологія навчання, яка дає змогу застосувати теоретичні знання майбутнім фахівцям для вирішення практичних завдань, сприяє розвитку в них самостійного мислення, вміння вислуховувати і враховувати альтернативну точку зору, аргументовано висловлювати свою. Наведено фрагменти конкретних прикладів застосування навчальних кейсів під час опанування змісту модулів професійно-теоретичної підготовки майбутніми кухарями. Обґрунтовано, що формування фахової компетентності майбутнього кухаря здійснюється більш продуктивно, якщо в навчальному процесі враховуються та реалізуються освітні кейси.

Ключові слова: кухар, професійна підготовка, компетентність, освітній кейс, заклад професійної (професійно-технічної) освіти.

EDUCATIONAL CASES IN PROFESSIONAL TRAINING FUTURE COOKS

Iryna Drozich,
Candidate of Pedagogical Sciences,
Methodist of the Khmelnytskyi Center DZN
of professional and technical education in the service sector", Khmelnytskyi, Ukraine
<https://orcid.org/0000-0002-8881-9314>

Abstract. In the context of the reform of professional (vocational and technical) education in Ukraine, the introduction of standards for specific labor professions on a modular-competency basis, traditional approaches to the training of future qualified workers require revision, the form and methods of training need to be updated, and the introduction of modern pedagogical technologies is gaining relevance. One of such technologies is the case study technology, which enables future specialists to apply theoretical knowledge to solve practical tasks, promotes the development of independent thinking in them, the ability to listen to and take into account an alternative point of view, to express their own in a reasoned way. Fragments of specific examples of the use of educational cases during mastering the content of the modules of professional and theoretical training by future chefs are given. It is substantiated that the

formation of the professional competence of the future chef is carried out more productively if educational cases are taken into account and implemented in the educational process.

Keywords: cook, vocational training, competence, case study, professional (vocational and technical) education.

На сьогодні в закладах професійної (професійно-технічної) освіти (далі – П(ПТ)О) підготовка майбутніх кваліфікованих робітників здійснюється на основі компетентнісного підходу, при якому результатом навчання є сукупність знань, умінь, навичок, обистісних якостей і досвіду самостійної діяльності, сформованого на їх основі. Активно впроваджуються стандарти з конкретних робітничих професій на засадах модульно-компетентнісної концепції, в основі якої – інтегрований підхід до модульної побудови змісту професійної освіти й навчання за конкретною професією, зорієнтований на результати навчання – набуття особою необхідних компетентностей для виконання трудової діяльності. Це знайшло відображення й у вимогах до результатів навчання, сформульованих у стандарті професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 5122.І.56.10-2021 з професії «Кухар» (2021), що базується на модульно-компетентнісному підході та передбачає формування і розвиток у здобувачів освіти ключових та професійних компетентностей.

Головною метою компетентнісної парадигми системи професійної (професійно-технічної) освіти є активізація процесів пошуку шляхів і засобів підвищення якості професійної підготовки та її результат, який передбачає сформованість професійної компетентності майбутніх випускників ЗП(ПТ)О. Компетентнісна парадигма передбачає зміну самого характеру процесу навчання, який полягає у залученні здобувачів освіти до активної, творчої, спільної продуктивної діяльності. Проблема активізації навчально-пізнавальної діяльності учнів завжди була однією з найбільш актуальних в освітньому процесі. Для вирішення цього питання педагогічні працівники ЗП(ПТ)О використовують різні елементи педагогічних технологій, що дозволяють активізувати навчально-пізнавальну діяльність здобувачів освіти шляхом посилення практичної спрямованості навчання, збагачення змісту професійно-орієнтованими завданнями і ситуаціями, підвищення рівня самостійності здобувачів освіти, розвитку їхніх творчих здібностей, формування індивідуальності майбутнього фахівця. Однією з таких технологій є кейсова технологія навчання, суть якої полягає у тому, що учням пропонується осмислити реальну професійну ситуацію, опис якої водночас відображає не тільки якусь практичну проблему, а й актуалізує певний комплекс знань, які необхідно засвоїти з метою її розв'язання. З методичної точки зору кейс – це спеціально підготовлений навчальний матеріал, що містить структурований опис ситуацій, запозичених з реальної практики.

Згідно зі студіями Т. Пашенко (2015, с. 95), кейс-технологія передбачає використання конкретних випадків (ситуацій, історій, тексти яких називають «кейсом») для спільного аналізу, обговорення й вироблення рішень учнями. На думку дослідниці, робота над кейсом може проходити за такими послідовними

етапами: підготовка, планування, дослідження, результати, оформлення звіту, оцінювання результатів. Кожен крок роботи над кейсом може бути реалізований різними методами, наприклад: аналіз документів і таблиць, обговорення матеріалів у групі («мозковий штурм»); окреслення проблеми, формулювання припущень («дискусія»); розв'язання проблеми («синтез думок», «конференція»); представлення результатів роботи, захист роботи (звіт про роботу, презентація, виступ).

Ми дотримуємося позиції І. Каньковського (2014, с. 341): для того, щоб освітній процес був ефективним, необхідні дві умови – зручний кейс і певна методика його використання в навчальному процесі. Кейси – гнучкий педагогічний ресурс, характерною ознакою якого є можливість передбачити пошук відповіді на проблемні питання. Кейс активізує здобувачів освіти, розвиває їхні аналітичні здібності, залишаючи учнів один на один з реальними ситуаціями.

Аналіз досліджень науковців доводить, що кейс – це інструмент, який дає змогу застосовувати теоретичні знання майбутнім фахівцям до вирішення завдань, сприяє розвитку в них самостійного мислення, уміння висловлювати свою точку зору. За допомогою кейсу можна створити умови, за яких учні спроможні навчитися працювати в групі, в парах змінного складу, знаходити найбільш раціональне вирішення поставленого завдання.

Кейс-технологія може бути легко поєднана з іншими навчальними технологіями, тому її ми розглядаємо як синергетичну, тобто таку, що поєднує в собі декілька технологій, вона дає змогу «зануритись» в проблемну ситуацію та шляхом підбору рішень знайти вихід.

Під час вирішення кейсів при вивченні модулів професійно-теоретичної підготовки, що забезпечують формування фахової компетентності, майбутні кухарі повинні проаналізувати запропоновану ситуацію, розібратися в суті проблеми, запропонувати можливі шляхи її вирішення та вибрати найкращий. Кейси при цьому базуються на реальному фактичному матеріалі або ж максимально наближені до реальної ситуації. Кожен учень пропонує варіанти вирішення ситуації, виходячи зі знань, практичного досвіду та інтуїції. Наприклад, з модуля 2. Приготування гарячих страв учням було запропоновано кейс «Супове відділення», в якому міститься перелік виробничих ситуацій, які можуть виникнути при приготуванні супів. Учням необхідно вирішити проблемні питання. Наприклад: готовий борщ не має малиново-червоного кольору. Яку помилку допустив кухар при приготуванні, і чим можна борщ «підфарбувати»? Готовий розсольник недостатньо гострий. Що потрібно зробити, щоб надати йому гостроти? У готового супу-пюре протерті частинки продуктів осіли на дно посуду. Що потрібно зробити, щоб супу-пюре надати необхідної консистенції? При приготуванні страви «Щі з квашеної капусти з картоплею» картопля не розм'якшується. Яку помилку допустив кухар? Через необережність суп пересолили. Що потрібно зробити, щоб надати необхідного смаку?

При вивченні модуля 3. «Приготування холодних страв та закусок» учням пропонується розв'язання такого завдання: працівники ресторанів та кафе міста зустрілися на кулінарній раді з метою обміну досвідом щодо вирішення питання розширення асортименту холодних страв і закусок. Здобувачі освіти мають усвідомити суть проблеми, а вже потім знайти способи її вирішення.

Використання освітніх кейсів при підготовці майбутніх кухарів допомагає підвищити пізнавальний інтерес до навчальних предметів, забезпечує високу ефективність навчання. Розв'язання учнями освітніх кейсів забезпечує формування в них особистісних якостей та фахової компетентності, дає змогу розвивати кожного учня як творчу особистість, здатну до практичної роботи.

Кейс-технологія дає змогу підвищити пізнавальний інтерес до професійної підготовки, сприяє розвитку дослідницьких, комунікативних і творчих навичок. Розв'язання учнями кейсів забезпечує формування у них складових фахової компетентності, відповідальності за прийняття власних рішень.

Список посилань

Каньковський І. Є. (2014) Система професійної підготовки інженерів-педагогів автотранспортного профілю. ФОП Цюпак А.А.

Пащенко, Т. М. (2015) Кейс-метод як сучасна технологія навчання спеціальних дисциплін. Молодь і ринок, 8 (127), 94-99.

Стандарт професійної (професійно-технічної) освіти з професії 5122 «Кухар» СП(ПТО) 5122. І.56.10-2021. (2021). Міністерство освіти і науки України. <https://mon.gov.ua/storage/app/media/pto/standarty/2021/11/18/Standart-Kukhar.18.11.pdf>