

УДК 378:018.8:664-051
DOI: 10.24144/2524-0609.2021.48.427-430

Філімонова Ірина Афанасіївна
доктор філософії, старший викладач
кафедра професійної освіти та технологій за профілями
Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини
м. Умань Україна
irunafilimonova@gmail.com
ORCID ID: <http://orcid.org/0000-0001-6833-6748>

ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ПІД ЧАС ПРОВЕДЕННЯ ПРАКТИЧНИХ РОБІТ ФАХОВИХ ДИСЦИПЛІН ХАРЧОВОГО ПРОФІЛЮ

Анотація. Актуальність проблеми дослідження обумовлена необхідністю підвищення якості підготовки майбутніх фахівців для закладів фахової передвищої освіти, а також потребами викладачів-практиків у роботі інструментарію, що допоможе ефективно використовувати інноваційні технології в освітньому процесі. У статті розкриваються особливості використання інноваційних технологій під час проведення практичних занять з фахових дисциплін, аналізуються їх переваги та недоліки, обґрунтовується доцільність їх використання на різних етапах проведення практичних робіт. Метою статті є дослідження особливостей використання інноваційних технологій, які сприятимуть підвищенню якості підготовки майбутніх фахівців професійної (професійно-технічної) освіти, у процесі проведення практичних занять з фахових дисциплін у закладах вищої освіти. Методи дослідження: теоретичні (аналіз навчально-методичної літератури, узагальнення, прогнозування, моделювання), емпіричні (спостереження, порівняння), різновиди евристичних методів (мозковий штурм, метод проєктів та ін.). Результати дослідження. Використання викладачами різноманітних інноваційних методів та прийомів, зокрема, ділових ігор, проблемних виробничих ситуацій, сучасних комп'ютерних технологій тестового контролю, на різних етапах проведення практичних занять з фахових дисциплін сприятиме не тільки підвищенню інтересу студентів до навчання, а й покращить якість підготовки майбутніх фахівців для закладів фахової передвищої освіти.

Ключові слова: бакалавр харчових технологій; інноваційні технології; методи та форми навчання; фахові дисципліни.

Вступ. Сучасний світ ставить нові вимоги до молодого покоління, яке має вміти приймати незалежні рішення, мати самостійні судження, працювати в команді, використовувати інновації в професійній діяльності. Тобто нові стандарти сьогодення займають місце базових навиків і знань, що були актуальні раніше. Саме тому вища освіта повинна забезпечити не лише достатній рівень сформованих професійних компетентностей майбутніх фахівців, але й навчити творчо мислити, мати свою позицію та відстоювати її, адаптуватись до швидкої зміни соціальних ролей. Допомогти в цьому можуть інноваційні форми, методи та технології навчання, використання яких під час проведення фахових дисциплін оптимізує освітній процес у закладах вищої педагогічної освіти.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Різні аспекти проблеми підготовки майбутніх фахівців фахової передвищої освіти у своїх дослідженнях розглядали В. В. Білик [1, с. 220], Ю. В. Гвоздецька [2, с. 39-40], О. О. Загіка [3, с. 26], Н. С. Недосекова [4, с. 62-68], С. І. Ткачук [5, с. 314] та ін. Використання інноваційних форм та методів навчання у процесі формування професійної компетентності майбутніх фахівців досліджували Б. М. Андрієвський [6, с. 8-9], І. А. Дрозіч [7, с. 63], О. А. Дубасенюк [8, с. 28-30] та ін. Однак поза увагою вчених залишається методика реалізації інноваційних технологій у процесі викладання фахових дисциплін, зокрема, у підготовці майбутніх бакалаврів харчових технологій. Водночас, аналіз психолого-педагогічної літератури і практики організації професійної підготовки майбутніх бакалаврів харчових технологій свідчить, що використання інноваційних технологій, як запоруки якісної підготовки майбутніх фахівців фахової передвищої освіти, потребує періодичного перегляду та уточнень особливостей їх використання в освітньому процесі.

Метою статті є дослідження особливостей використання інноваційних технологій, які сприя-

тимуть формуванню професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій у процесі вивчення фахових дисциплін у вищих педагогічних навчальних закладах.

Методи дослідження. З метою оптимізації процесу формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій під час проведення фахової дисципліни «Фізіологія харчування» ми використовували проблемний, частково-пошуковий, дослідницький методи навчання, та різновиди евристичних методів (мозковий штурм, метод проєктів та ін.).

Виклад основного матеріалу. Практичний досвід засвідчує, що виконання навчальних завдань вимагає використання викладачем принципово нових підходів через застосування інноваційних навчальних технологій. За визначенням О.А. Дубасенюк, «інноваційні технології – це особлива форма педагогічної діяльності і мислення, які спрямовані на організацію нововведень в освітньому просторі; це сукупність послідовних, цілеспрямованих дій, спрямованих на оновлення навчального процесу, модифікацію мети, змісту, організації, форм і методів навчання та виховання, адаптації навчального процесу до нових суспільно-історичних умов; це процес творення, запровадження та поширення в освітній практиці нових ідей, засобів, педагогічних та управлінських технологій, у результаті яких підвищуються показники досягнень структурних компонентів освіти, відбувається перехід системи до якісно іншого стану» [8, с. 18].

Впровадження інноваційних технологій передбачає досягнення нової якості організації навчально-виховного процесу у вищій школі, врахування сучасних підходів до організації професійної підготовки, формування готовності особистості до динамічних змін у соціумі за рахунок розвитку здібностей до творчості, різноманітних форм мислення, здатності

співробітництва з іншими людьми. Суть та особливості інноваційних технологій широко описані у наукових працях вітчизняних та зарубіжних дослідників. Втім, алгоритми їх використання, методичні розробки з практичними прикладами їх реалізації, що є особливо актуальними у роботі викладачів-практиків, на жаль, недостатньо обґрунтовані.

Виходячи з того, що формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій починається в процесі теоретичної підготовки на першому курсі, ми провели аналіз змісту навчального плану за курсами, знання яких закріплюються під час вивчення цих дисциплін та сприяють формуванню професійної компетентності, та визначили критерії відповідності дисциплін структурі професійної компетентності:

- змістова та технологічна здатність сформувати у майбутніх фахівців систему мотиваційних настанов до професійної діяльності;
- наявність елементів системи професійно важ-

ливих знань, умінь та навичок;

- здатність до формування професійно значущих та особистісних якостей та рефлексивного компоненту.

Навчальна дисципліна «Фізіологія харчування» належить до циклу науково-предметної підготовки. Вона містить 5 кредитів і вивчається у 2 семестрі. Дисципліна передбачає формування знань про хімічний та енергетичний склад харчових продуктів рослинного й тваринного походження, енергетичні потреби людини залежно від її віку, статі та професійної діяльності; особливості процесів травлення та засвоєння поживних речовин і харчових продуктів. Знання, що студенти одержать під час вивчення дисципліни, надалі знадобляться під час вивчення фахових дисциплін «Основи дієтичного, лікувального та дитячого харчування», «Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства», курсового та дипломного проєктування, а також у майбутній професійній діяльності фахівців.

Таблиця 1.

Використання інноваційних технологій на етапах проведення практичної роботи з фахової дисципліни

№	Структурні елементи практичної роботи	Форми та методи	Засоби	Сформовані компетентності
1	Формування мотивації навчальної діяльності через усвідомлення студентами практичної значущості навчального матеріалу	Групові форми, метод проблемного навчання	Проблемна ситуація: студентів запросили на урочистий банкет, з великою кількістю вишуканих страв та напоїв (викладач називає деякі страви, що найбільше подобаються студентам). Як обрати страви, щоб не зашкодити процесу травлення та уникнути розладів харчування.	Здатність до аналізу результатів розрахунків та спостережень в галузі харчових технологій
2	Вивчення теоретичного матеріалу	Метод бесіди та ділових ігор	Використання навчальних відеороликів, фрагментів науково-популярних фільмів (з подальшим їх обговоренням), використання ділових ігор.	Здатність до системного аналізу технічних і педагогічних систем, впровадження досягнень науки і техніки
3	Закріплення отриманих знань	Групові форми, навчальна гра, інтерактивні тестові завдання	Навчальна гра «Хто я?». Студенти отримують картки з прихованими термінами. Завдання: ставлячи запитання, на які можна відповісти «так» або «ні», здогадатись, який саме термін є зашифрованим. Застосування тестових завдань у вигляді інтерактивних кросвордів, що містять непрямолінійні формулювання.	Здатність до самопрезентації у різних умовах загальної та професійної діяльності.
4	Самостійне виконання студентами практичних завдань	Частково-пошуковий метод, самостійна робота	Для запам'ятовування професійної термінології доречно використовувати інтернет-ресурс «Quizlet». Студентам пропонуються завдання, де за визначенням треба відтворити назву або процес.	Здатність аналізувати глобальні та розробляти етапні цілі власної професійної діяльності
5	Узагальнення і систематизація отриманих знань та практичних умінь	Методи проблемного навчання	Аналітична гра «Знайди помилку». Студентам пропонується текст з теоретичними відомостями вивченої теми. Викладач оголошує завдання: знайти визначену кількість помилок (5-10). Далі роботи перевіряються та разом зі студентами аналізуються допущені або не знайдені помилки.	Здатність до швидкого включення у взаємодію з іншими суб'єктами виробничого або освітнього процесів
6	Підведення підсумків заняття	Ігрові методи, методи евристичного навчання	Методика «Мікрофон», «Закінчте речення»: викладач пропонує закінчити речення, що містить загальні висновки, окреслює перспективи наступних досліджень.	Здатність генерувати оригінальні, ідеї щодо вирішення виробничих ситуацій

Викладаючи цю фахову дисципліну, викладачі зазвичай мають достатньо інформаційних та друкованих джерел для компоновання теоретичного матеріалу як основної частини когнітивної складової професійної компетентності майбутніх фахівців. Водночас, вони залишають поза увагою мотиваційну складову професійної компетентності; нерозкритими залишаються мотиви прояву професійних та особисто значущих якостей майбутнього фахівця, уміння здійснювати адекватну професійну самооцінку своїх досягнень [9, с. 178]. Компенсувати ці прогалини можливо за рахунок використання сучасних способів мотивації: наведення прикладів використання набутих знань та умінь через призму проблемних ситуацій, що максимально наближені до реальної професійної діяльності, створення ситуації успіху, окреслення далеких і близьких перспектив навчання.

Розглянемо фрагмент проведення практичної роботи з фахової дисципліни «Біохімія та фізіологія харчування» на тему: «Особливості травлення організму людини». Інноваційні форми та засоби скомпоновані у відповідності до етапів проведення практичної роботи та програмних результатів навчання, що відображено у таблиці 1.

Звичайно, використання запропонованих методів, форм та засобів інноваційних технологій одночасно на всіх етапах практичної роботи не є доречним. Це може переважити студентів, відволікти від основної мети. В загальному, використання інноваційних технологій навчання в процесі навчання фаховим дисциплінам майбутніх бакалаврів харчових

технологій сприяє формуванню у них усвідомленої потреби в самостійному прагненні до професіоналізму, розвитку механізму самоорганізації розумової діяльності, створенню умов для самостійного набуття знань, навичок та умінь, їх застосування на практиці, що є важливим в умовах сучасних тенденцій розвитку європейської освіти [10, с. 250].

Висновки та перспективи подальших досліджень. Досвід свідчить про те, що при однотипній методиці проведення занять інтерес до їх виконання знижується. Тому завдання викладача – урізноманітнювати методи і прийоми їх проведення, використовувати ділові та рольові ігри, розв'язуючи проблемні виробничі ситуації, сучасні комп'ютерні технології тестового контролю. Отже, використання в навчальному процесі інноваційних технологій – це потужний стимул, що посилює мотивацію до навчання; надає можливість для використання різних способів подання інформації; допомагає активно залучити студентів до навчального процесу, зосереджує їхню увагу на найбільш важливих аспектах матеріалу, стимулює до творчості, розвиває самостійність, формує необхідні знання та пізнавальні прийоми, сприяє поліпшенню підготовки майбутніх фахівців у галузі харчових технологій.

Перспективи подальших досліджень полягають у визначенні рівнів розвитку професійної компетентності майбутніх бакалаврів у галузі харчових технологій та розробці системи обліку результатів для здійснення вимірів стану сформованості професійної компетентності.

Список використаної літератури

1. Білик В. В. Сутність і структура професійної компетентності майбутніх інженерів-педагогів. *Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців: методологія теорія, досвід, проблеми*: зб. наук. пр. Київ; Вінниця, 2010. Випуск 25. С. 219–225.
2. Gvozdetska Yu. V. Pedagogical conditions for formation of professional competence of future factors in the field of food technologies in professional preparation. *The scientific method*. Warszawa, 2018. № 15. P. 37–42.
3. Загіка О. О. Оновлення змісту професійної підготовки кваліфікованих робітників в сучасних умовах. *Професійно-технічна освіта*. 2012. № 4 (57). С. 25–29.
4. Недосєкова Н. С. Фахова підготовка майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю. *Проблеми підготовки сучасного вчителя*. 2015. № 12. С. 62–68.
5. Ткачук С. І. Проблеми підготовки фахівців професійної освіти та шляхи їх вирішення. *Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету ім. Павла Тичини*. Умань, 2013. Ч. 3. С. 312–319.
6. Андрієвський Б. М. Проектно-модульна діяльність студентів у системі формування їх професійно-дослідницьких компетентностей. *Інформаційні технології в освіті*. 2013. № 14. С. 7–10.
7. Дрозіч І. А. Проектна технологія як засіб формування професійної компетентності майбутніх кухарів. *Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми*. 2016. Випуск 45. С. 62–65.
8. Дубасенюк О. А. Інноваційні освітні технології та методики в системі професійно-педагогічної підготовки. *Професійна педагогічна освіта: інноваційні технології та методики: монографія* / за ред. О.А. Дубасенюк. Житомир: Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2009. С. 14–47.
9. Філімонова І. А. Мотиваційно-ціннісне середовище як педагогічна умова формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій. *Актуальні питання гуманітарних наук: міжвузівський збірник наукових праць молодих вчених Дрогобицького державного педагогічного університету імені Івана Франка*. Дрогобич, 2018. Випуск 21. С.177–181.
10. Філімонова І. А. Інноваційні технології як обов'язкова умова формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій. *Інженерна освіта у сфері харчової і готельної індустрії: виклики сьогодення: Міжнародна науково-методична конференція до 50-річчя кафедри устаткування харчової і готельної індустрії ім. М. І. Беляєва, (Харків, 23–24 травня 2019 р.)* Харків: ХДУХТ, 2019. С.249–251.

References

1. Bilyk, V.V. (2010). Sutnist i struktura profesiinoi kompetentnosti maibutnix inzheneriv-pedahohiv [The essence and the structure of the future engineers-educators' professional competence]. *Modern information technologies and innovative teaching methods in training specialists: methodology, theory, experience, problems*, 25, 219–225. [in Ukrainian].
2. Gvozdetska, Yu.V. (2018). Pedagogical conditions for formation of professional competence of future factors in the field of food technologies in professional preparation. *The scientific method*, 15, 37–42.
3. Zahika, O.O. (2012). Onovlennia zmistu profesiinoi pidhotovky kvalifikovanykh robotnykiv v suchasnykh umovakh [Updating the content of professional training of skilled workers in modern conditions]. *Vocational and technical education*, 4 (57), 25–29. [in Ukrainian].
4. Nedosiekova, N.S. (2015). Fakhova pidhotovka maibutnix inzheneriv-pedahohiv kharchovoho profilu [Professional training of future engineers-teachers of food profile]. *Problems of modern teacher training*, 12, 62–68. [in Ukrainian].
5. Tkachuk, S.I. (2013). Problemy pidhotovky fakhivtsiv profesiinoi osvity ta shliakhy yikh vyrishennia [Problems of training vocational education specialists and ways to solve them]. *Collection of scientific works of Uman State Pedagogical University. named after Pavlo Tychnya*, 3, 312–319. [in Ukrainian].
6. Andriievskiy, B.M. (2013). Proektno-modulna diialnist studentiv u systemi formuvannia yikh profesiino-doslidnytskykh

- kompetentnosti [Design and modular activities of students in the system of formation of their professional research competencies]. *Information technology in education*, 14, 7–10. [in Ukrainian].
7. Drozich, I.A. (2016). Proektna tekhnolohiia yak zasib formuvannia profesiinoi kompetentnosti maibutnikh kukhariv [Project technology as a means of forming the professional competence of future chefs]. *Modern information technologies and innovative teaching methods in training: methodology, theory, experience, problems*, 45, 62–65. [in Ukrainian].
 8. Dubaseniuk, O.A. (2009). Innovatsiini osviti tekhnolohii ta metodyky v systemi profesiino-pedahohichnoi pidhotovky [Innovative educational technologies and methods in the system of professional and pedagogical training]. In O.A. Dubaseniuk (Ed.). *Professional pedagogical education: innovative technologies and methods* (pp.14–47). Vyd-vo ZhDU im. I. Franka. [in Ukrainian].
 9. Filimonova, I.A. (2018). Motyvatsiino-tsinnisne seredovyshche yak pedahohichna umova formuvannia profesiinoi kompetentnosti maibutnikh bakalavriv kharchovykh tekhnolohii. [Motivational and value environment as a pedagogical condition for the formation of professional competence of future bachelors of food technology]. *Current issues of the humanities: interuniversity collection of scientific works of young scientists of Drohobych State Pedagogical University named after Ivan Franko*, 21, 177–181. [in Ukrainian].
 10. Filimonova, I.A. (2019, May 23–24). Innovatsiini tekhnolohii yak obov'iazkova umova formuvannia profesiinoi kompetentnosti maibutnikh bakalavriv kharchovykh tekhnolohii. [Innovative technologies as a prerequisite for the formation of professional competence of future bachelors of food technology]. *Proceeding of the International scientific-methodical conference dedicated to the 50th anniversary of the Department of Food and Hotel Industry Equipment named after M.I.Belyaev Engineering education in the food and hotel industry: today's challenge* (pp.249–251). KhDUHT. [in Ukrainian].

Стаття надійшла до редакції 13.04.2021 р.

Стаття прийнята до друку 18.04.2021 р.

Filimonova Iryna
Doctor of Philosophy
Department of Professional Education
Pavlo Tychyna Uman State Pedagogical University, Uman, Ukraine

FEATURES OF THE USE OF INNOVATIVE TECHNOLOGIES IN THE PROCESSES OF CONDUCTING PRACTICAL ON FOOD PROFILE SPECIAL COURSES

Abstract. The relevance of the problem of scientific research is due to the need to improve the quality of training of future specialists for vocational education institutions. Also practicing teachers have a need to develop practical recommendations for the introduction of innovative technologies in the educational process. The effective use of innovative technologies can optimize the process of conducting an occupation, as well as increase students' interest in professional disciplines. The article reveals the features of the use of innovative technologies when conducting practical classes in special disciplines. The author also analyzes their advantages and disadvantages, substantiates the expediency of their use at various stages of practical work. Also the innovative technologies in conducting professional disciplines contribute to the formation of professional competence. They develop mental activity, help to acquire new knowledge and skills. Their practical application is an important condition for the modern European education. The purpose of the article is to study the features of the use of innovative technologies that will improve the quality of training of future specialists for vocational education institutions. Research methods applied: theoretical (analysis of educational and methodological literature, generalization, forecasting, modeling), empirical (observation, comparison), varieties of heuristic methods (brainstorm, project method, etc.). The practice examples of innovative technologies are based on the research results. They characterize the innovative methods and forms of the Nutrition Physiology discipline's practical classes. That is why, use of various innovative methods and techniques by practicing teachers, in particular, business games, problematic industrial situations, modern computer technologies of test control, at different stages of practical classes in special disciplines will not only increase students' interest in learning, but also improve the quality of future specialists' training.

Key words: a bachelor of food technology; innovative technologies; methods and forms of training; specialized food profile courses.