

11. Матвеев А. А. Черчение: учеб. для сред. проф.-техн. училищ связи. – 8-е изд., испр. / А. А. Матвеев, Д. М. Борисов. – М.: Высш. шк., 1980. – 223 с.: ил.
12. Сидоренко В. К. Креслення: підруч. для учнів загальноосвіт. навч-вихов. закл. / В. К. Сидоренко. – К.: Школяр, 2009. – 239 с., 254 іл., таблиць 12.
13. Усатенко С. Т. Графическое изображение электрорадиосхем: Справочник / С. Т. Усатенко, Т. К. Каченюк, М. В. Терехова. – К.: Техніка, 1986. – 120., ил.

#### ВІДОМОСТІ ПРО АВТОРА

**Анісімов Микола Вікторович** – доктор педагогічних наук, професор кафедри теорії і методики технологічної підготовки, охорони праці та безпеки життєдіяльності КДПУ ім. В.Винниченка.

*Наукові інтереси:* прогнозування змісту професійної освіти та моделювання професійної підготовки майбутніх кваліфікованих робітників.

УДК 37.016:640.43

## ДОСВІД ЗАСТОСУВАННЯ СУЧАСНИХ МЕТОДІВ НАВЧАННЯ ПРИ ПІДГОТОВЦІ ФАХІВЦІВ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ У ВИЩИХ НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ

**Олена Василенко**

*Стаття присвячена дослідженню сучасних та впровадженню особливих методів навчання, які доцільно використовувати при підготовці фахівців ресторанної справи. Застосування особливої методики навчання дозволить зрозуміти, які інструменти існують для управління бізнес-процесами ресторанного господарства, а також на основі аналізу фінансових результатів приймати ефективні рішення.*

**Ключові слова:** сучасні методи навчання, застосування сучасних методів навчання, сучасна підготовка фахівців ресторанної справи, ресторанний бізнес, методи навчання, управління бізнес-процесами ресторанного господарства, ресторанне господарство, фахівці закладів ресторанного господарства.

Реалії сьогодення вимагають від викладачів пошуку нових ефективних форм і прогресивних методів навчання, які відповідали б новій парадигмі освіти. Стрімкий розвиток інформаційних процесів в сучасному суспільстві безпосередньо впливає і на систему освіти. Завдяки інформаційним технологіям відкриваються нові перспективи для підвищення ефективності освітнього процесу.

**Постановка проблеми.** Актуальність написання статті обумовлена постійно зростаючою потребою в пошуках нових, науково обґрунтованих, практично значущих та методично доцільних шляхів успішної підготовки фахівців ресторанної справи при вивченні навчальної дисципліни «Інноваційні ресторани технології».

Крім сучасних методів навчання таких як: пояснювально-ілюстративне, знаково-контекстне, кейс-метод, ігрові методи та інші, головний акцент ми ставимо на застосуванні методів програмованого і проблемного навчання, що є одним із ефективних підходів вивчення інноваційних ресторанних технологій при підготовці фахівців ресторанної справи, який дасть змогу формувати гнучку, свідому, успішну особистість, здатну нестандартно мислити, вирішувати термінові питання і прогнозувати майбутню діяльність підприємства.

**Аналіз актуальних досліджень.** У зв'язку з можливістю використання в навчальному процесі персональних комп'ютерів зростає інтерес до програмованого навчання, що має свої особливості порівняно з традиційним навчанням. Концепція програмованого навчання почала розвиватися в 40–50-х роках минулого століття у США, а пізніше в Європі та Радянському Союзі. Проблеми програмованого навчання в різні роки досліджували як українські, так і зарубіжні науковці: Г. Балл, В. Беспалько, А. Верлань, П. Гальперін, В. Глушков, О. Довгялло, М. Жалдак, Г. Костюк, Н. Краудер, Б. Скіннер, Н. Талізін та інші. В 50–60-х рр. XX століття програмоване навчання, головна ідея якого – управління навчанням, навчально-пізнавальними діями, набуло великої популярності.

До теперішнього часу й досі тривають суперечки до яких дидактичних категорій необхідно віднести проблемний метод навчання.

Аналіз педагогічної літератури показує, що підходи до проблемного навчання різні, наприклад, Т. Львіна називає його методом [2]; Т. Кудрявцев – системою і підходом [3]; М. Лернер – типом [6]; А. Матюшкін – методом і принципом [7]; М. Махмутов – методом, системою типом [8]; Ю. Бабанський вважав, що проблемне навчання є елементом дидактичної системи [1].

Більшість дослідників, які займаються питаннями проблемного навчання, вважають, що поняття «проблемна ситуація» є вихідною в цій концепції. С. Рубінштейн наголошує на тому, що початковим моментом розумового процесу звичайно є проблемна ситуація [10]. Мислити людина починає, коли в неї з'являється потреба щось зрозуміти.

**Мета статті:** дослідити сучасні методи навчання та надати характеристику переважним методам, які доцільно впроваджувати при підготовці фахівців ресторанної справи.

Відповідно до мети статті були сформувані **завдання:**

1. Надати характеристику сучасним освітнім технологіям у вищих навчальних закладах при підготовці фахівців ресторанної справи.

2. Проаналізувати ефективність поєднання проблемного і програмованого методу навчання з елементами ігрових технологій у процесі викладання дисципліни «Інноваційні ресторанні технології» та показати переваги застосованої методики.

**Виклад основного матеріалу дослідження з повним обґрунтуванням отриманих наукових результатів.**

**Сучасна освітня технологія** у ВНЗ – це науково-обґрунтована і унормована за метою підготовки спеціалістів, змістом освіти, місцем та терміном навчання система форм, методів, засобів і процедур, що використовуються для організації та здійснення спільної навчальної діяльності тих, хто навчає, та тих, хто навчається.

Найбільш емоційно привабливими і професійно необхідними в сучасному навчанні є імітаційні активні методи, які поділяються на неігрові (аналіз конкретних ситуацій, імітаційні вправи, індивідуальний тренінг) та ігрові (ділові ігри, рольові ігри, ігрове проектування). Саме вони є найбільш суттєвими у професійній направленості навчального процесу при підготовці фахівців ресторанної справи, бо є важливим засобом орієнтування студента на такі цінності, як краще засвоєння майбутньої спеціальності, оволодіння професійною майстерністю, створення нових, більш цінних алгоритмів діяльності.

Проведені соціологічні дослідження різних форм і методів викладання свідчать, що засвоєння матеріалу лекції складає 20 %, лекції з використанням наукових джерел підвищує даний показник до 30 %, лекція з використанням аудіовізуальних засобів дає 50 % умов інформації, дискусія - 70%, гра 90 % [4].

Впровадження нових технологій в навчальний процес завжди вважалося прогресивним кроком і підвищувало мотивацію навчання.

Особливу увагу на сучасному етапі розвитку освіти заслуговує цікавість до **програмованого навчання**, яка зростає у зв'язку з можливістю використання персональних комп'ютерів.

Зміст кожної теми розбивається на окремі, логічно закінчені частки навчальної інформації – елементи інформації.

Окремим видом програмованого методу є навчання із застосуванням алгоритмів, що успішно було реалізовано в навчальний процес студентів за спеціальністю 8.14010101 «Готельна і ресторанна справа» з навчальної дисципліни «Інноваційні ресторанні технології» за програмою і методикою, яка була розроблена автором цієї статті. Для удосконалення підготовки майбутніх фахівців ресторанної справи було впроваджено модуль «Інноваційні технології в управлінні закладами ресторанного господарства» та для практичної його реалізації розроблене нове програмне забезпечення «**GMS Ресторан**», яке надало можливість розкрити суть інноваційних технологій управління ресторанним господарством.

Для швидкого і ефективного засвоєння нового матеріалу автором статті був розроблений і впроваджений навчальний посібник «Інноваційні ресторанні технології: автоматизована система управління «GMS Ресторан», який є невід'ємною частиною нового програмного забезпечення «GMS Ресторан».

При використанні програмованого методу навчання значно зростала роль вищезазначеного навчального посібника.

До навчального посібника висувались нові вимоги: лаконічність, викладання навчального матеріалу у строгій відповідності з навчальною дисципліною, наявність алгоритму виконання, контрольних запитань та завдань, рекомендацій для самопідготовки.

Застосування програмованого навчання з сучасними доповненнями і розробками при підготовці фахівців ресторанної справи має свої переваги: полегшення сприйняття матеріалу студентами; активізація мислення кожного студента в процесі засвоєння нових знань; набуття знань через самостійну роботу кожного студента; швидка перевірка знань студентів всієї групи; розвиток відповідальності у студентів; безперервне керування викладачем процесом засвоєння матеріалу через систематичний зворотній зв'язок, тощо.

Досвід показує, що програмоване навчання з сучасними розробками є одним з надійних засобів поліпшення ефективності педагогічного процесу при вивченні дисципліни «Інноваційні ресторанні технології».

Також, під час проведення практичних занять вдало використовувався **проблемний метод** навчання, який передбачав самостійне оволодіння знаннями у процесі вирішення пізнавальних проблем, розвиток самостійного мислення і пізнавальної активності студентів. Технологія проблемного навчання в процесі підготовки фахівців ресторанної справи ґрунтувалася на чітких алгоритмах, що містили послідовність взаємопов'язаних етапів: створення проблемної ситуації, яка спричиняє відчуття розумового

зтруднення; аналіз проблемної ситуації, пошук нових елементів знань різними способами; розв'язування проблеми і перевірка одержаних результатів; систематизація та узагальнення здобутих знань і вмінь.

Проблемний вид навчання при підготовці фахівців ресторанної справи забезпечує самостійне здобуття знань, формування інтересу до пізнавальної діяльності, розвиток продуктивного мислення, але були виявлені деякі недоліки – значні затрати часу, недостатня ефективність для формування практичних умінь і навичок, слабе засвоєння нового матеріалу.

Внаслідок виявлення недоліків цього методу в процесі проведення практичних занять з дисципліни «Інноваційні ресторани технології» було застосовано додатковий ігровий метод (рольові ігри), що дало можливість удосконалити знання студентів.

Ефективність навчання значною мірою залежить від зацікавленості студентів, мотивації, яка стимулює їхню активну діяльність. У процесі виконання **рольових ігор** створюються оптимальні умови для розвитку такої діяльності.

У педагогічній літературі подано декілька визначень поняття «рольова гра»:

**Рольова гра** подібна виставі в театрі. Це виконання студентами ролей, за даних певними ситуаціями, які вимагають використання особливої поведінки та відповідної лексики. Гра забезпечує невимушену обстановку, в якій студенти є настільки винахідливими і жвавими, наскільки це можливо [9].

**Рольова гра** – це ефективна навчальна методика, але вона має бути добре продумана і організована, щоб забезпечити позитивний вплив на учасників [9].

У структуру гри **як процесу** входять:

- а) ролі, розподілені між граючими;
- б) ігрові дії як засіб реалізації цих ролей;
- в) ігрове вживання предметів, тобто заміщення реальних речей ігровими, умовними;
- г) реальні відносини між граючими;
- д) сюжет (зміст) - дійсність, умовно відтворена у грі.

Психологами встановлено, що в рольовій грі насамперед розвивається уява, увага й образне мислення студентів.

Рольова гра при підготовці фахівців ресторанної справи, є одним із унікальних методів навчання, що допомагає студентам вирішувати складні ситуації, що виникають в реальному житті на виробництві.

Працюючи зі студентами денної та заочної форми навчання факультету туризму, готельної та ресторанної справи, ми дійшли висновку, що викладачу доцільно перемістити акцент на більш практичні дії щодо розуміння інноваційної управлінської системи ресторанного механізму. Це досягається за допомогою розширеного кола питань практичних завдань та конкретних виробничих ситуацій, які нададуть студенту розуміння про управлінські процеси в ресторані. Вирішення саме цих питань можливо зробити за допомогою проблемних і ігрових методик.

Розроблена методика рольових ігор – моделювання ситуацій, що відбуваються у закладах ресторанного господарства дозволяє студенту відчути себе в різних ролях від офіціанта до директора, управлінця або власника ресторану.

Моделюючи ситуацію як засіб навчання, викладач повинен враховувати різні фактори: рівень підготовки студентів, тему і мету занять, конкретні обставини.

Доречним буде зробити відеозапис рольової гри. У випадку необхідності, можливо використовувати його для забезпечення зворотнього зв'язку або індивідуальних консультацій.

На етапі підведення підсумків занять, проводиться аналіз отриманих фінансових показників віртуального ресторану, моделювання різноманітних ситуацій для раціональної роботи підприємства.

Перевірка ефективності впровадження нової методики навчання, щодо засвоєння матеріалу відбувається завдяки складанню звітів про виконану роботу і демонстрації презентацій отриманих результатів.

Таким чином, завдяки особливому методу навчання, майбутні фахівці ресторанної справи розуміють, які інструменти застосовуються для управління бізнес-процесами ресторанного господарства, а також на основі аналізу фінансових результатів віртуального ресторану приймають ефективні рішення.

Враховуючи вищезазначене, завдяки поєднанню сучасних освітніх технологій із новими методами навчання під час вивчення дисципліни «Інноваційні ресторани технології» у студентів формується високий рівень знань щодо розуміння управлінської складової майбутньої професії фахівців ресторанної справи.

### Висновки

Підвищення ефективності навчання фахівців ресторанної справи є одним із головних завдань сьогодення. Необхідно відзначити, що для успішного активного засвоєння студентами знань, набуття умінь та навичок придатні не всі форми педагогічного інструментарію, а лише ті, які в поєднанні з традиційними, з одного боку, створювали б дидактичні й психологічні умови для спонукання до самостійної творчої й розумової діяльності, а з іншого боку – моделювали б предметний і соціальний зміст майбутньої професійної діяльності студентів.

Таким вимогам відповідає активне навчання, відмінна риса якого полягає в можливості моделювання процесу майбутньої професійної діяльності студентів з метою придбання ними професійних умінь і навичок в процесі аудиторного навчання.

Внаслідок вищезазначеного, цілі, що поставлені перед дисципліною «Інноваційні ресторани технології», полягають не тільки в опануванні основами науки, але й в організації особливого практичного заняття у навчальному процесі.

Як відомо, жодний із методів у практиці викладання не використовується в чистому вигляді, ізольовано від інших, але, незважаючи на їх сукупність, завжди деякі будуть переважними. Основним в організації практичних занять під час вивчення змістового модулю «Інноваційні технології в управлінні закладами ресторанного господарства» навчальної дисципліни «Інноваційні ресторани технології» у Київському університеті туризму, економіки і права стала особлива методика навчання, яка структурується завдяки ефективному комбінуванню програмованого і проблемного навчання з елементами ігрових технологій.

#### БІБЛЮГРАФІЯ

1. Бабанский Ю.К. Оптимизация учебно-воспитательного процесса / Ю.К. Бабанский.- М.:Просвещение, 1982.-192с
2. Ильина Т.А. Педагогика / Т.А. Ильина.- М.: Просвещение, 1984.- 496с.
3. Кудрявцев Т.В. Психология технического мышления / Т.В. Кудрявцев.- М.: Педагогика, 1977.- 264с.
4. Кремень В.Г. Освіта і наука України: шляхи модернізації (факти, роздуми, перспективи) / В.Г. Кремень. –К.: Грамота, 2003. –216с.
5. Кіктенко К.З. Освітні технології: Навч.-метод. посіб./ К.З. Кіктенко О.М.Любарська та ін За заг. ред. О.М. Пехоти.-К.: А.С.К, 2001.-256с.
6. Лернер И.Я. Проблемное обучение / И.Я. Лернер.- М.: Знание,1974.- 64с.
7. Матюшкин А.Н. Проблемные ситуации в мышлении и обучении.- М.: Педагогика, 1972.-168с.
8. Махмутов М.И. Проблемное обучение. Основные вопросы теории / М.И. Махмутов .-М.: Педагогика,1975.- 368с.
9. О. Пометун Інтерактивні технології навчання: теорія, практика, досвід: метод. посіб./ О. Пометун, Л. Пироженко. –К.: АПН, 2002.-135с.
10. Рубинштейн С.Л. Основы общей психологии: В2 т. Т.1/ С.Л. Рубинштейн. – М.:Педагогика, 1989.-448с.
11. Чернилевский Д.В. Дидактические технологии в высшей школе: Учеб. пособие для вузов / Д.В. Чернилевский.–М.:ЮНИТИ –ДАНА, 2002. 437с.

#### ВІДОМОСТІ ПРО АВТОРА.

**Василенко Олена Вікторівна** – старший викладач кафедри готельно-ресторанної справи Київського університету туризму, економіки і права

УДК 378.147

## ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНИХ УМІНЬ У ПРОЦЕСІ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

**Ольга Волошина**

*Стаття присвячена оптимізації самостійної роботи студентів з метою формування їх професійних умінь в процесі технологічної підготовки інженерів-педагогів швейного профілю. Проаналізовано зміст, форми, навчально-методичне забезпечення та організаційно-педагогічні умови ефективності самостійної роботи студентів.*

**Ключові слова:** професійні вміння, самостійна робота студентів, організаційно-педагогічні умови, активізація самостійної роботи.

**Постановка проблеми.** Вища школа покликана забезпечити підготовку фахівців, здатних самостійно і творчо мислити, постійно поповнювати свої знання, проявляти ініціативу, осмислювати та раціонально використовувати нову науково-технічну інформацію, застосовувати нові технології. Особливої актуальності ця теза набуває, коли мова йде про підготовку інженерів-педагогів, оскільки їх майбутня професійна діяльність пов'язана з вирішенням навчально-виховних завдань. Самостійність як якість особистості (разом з інтелектом і волею) відіграє важливу роль. Це дозволяє зробити висновок, що для інженерів-педагогів самостійність слід розглядати як професійно значущу якість.

**Аналіз актуальних досліджень.** У педагогічній літературі існують різні варіанти тлумачення поняття «самостійна робота». Зокрема, В.М. Рогинський [5] розуміє самостійну роботу студентів (СРС) як заплановану, організаційно і методично спрямовану на досягнення конкретного результату пізнавальну діяльність, яка здійснюється без прямої допомоги викладача. Водночас, В.А. Козакова [4] вважає, що СРС – це специфічний вид діяльності, головною метою якого є формування самостійності суб'єкта навчально-виховного процесу, а формування його знань, умінь і навичок здійснюється опосередковано через зміст і методи всіх видів навчальних занять.