

## МЕТОДИКА ФОРМУВАННЯ ПРАКТИЧНИХ НАВИЧОК ЗБЕРЕЖЕННЯ НАЦІОНАЛЬНОЇ КУЛІНАРНОЇ СПАДЩИНИ УКРАЇНИ У МАЙБУТНІХ КУЛІНАРІВ

Л. Д. Лисак, методист навчального відділу  
Бердянський державний педагогічний університет

За умов динамічного розвитку промисловості та сфери послуг під високим професіоналізмом фахівців слід розуміти не тільки їх відповідний кваліфікаційний рівень праці, технологічній дисциплінованості в процесі виробництва, відповідальність, уміння виконання трудових операцій і дій, але й сформованість професійно-особистісних якостей, що виявляються в культурі організації самостійно знаходити рішення у складних виробничих ситуаціях тощо. Гарантією соціальної захищеності випускника кулінарного профілю є його конкурентоспроможність на ринку праці, що, безумовно, ґрунтується на широкій політехнічній основі навчання.

Сучасне формування ринкових економічних відносин в Україні характеризується інтенсивним розвитком тих сфер та галузей, що визначені урядом як пріоритетні. Зважаючи на місце та роль туризму в житті суспільства, держава проголошує його одним з пріоритетних напрямів розвитку національної культури й економіки. Особливу увагу привертає незадовільний стан громадського харчування індустрії туризму, доля якого в структурі туристичного продукту коливається у межах 20-50 %. Пошук шляхів вирішення соціально-економічних проблем ефективності функціонування підприємств харчування, як у складі готельних та санаторно-курортних комплексів, так і самостійних підприємств, приведе до позитивних зрушень у розвитку не тільки громадського харчування, але й усієї туристичної інфраструктури країни.

Практика показує, що багато країн світу мають надходження в державний бюджет за рахунок туристичного бізнесу.

Україна має для розвитку цієї галузі найкращі умови: природні ресурси, сприятливий клімат, наявність необхідних джерел для розвитку курортно-санаторного лікування та відпочинку (соляні шахти, мінеральні води, лікувальні грязі та ін.).

Невід'ємною частиною туристичного бізнесу є ресторанне господарство. Тому, щоб забезпечити туристів національною їжею, необхідно формувати практичні навички збереження національної кулінарної спадщини, готувати висококваліфікованих фахівців для забезпечення всіх вимог ресторанного сервісу.

Удосконалення профтехосвіти неможливе без цілеспрямованого і систематичного виховання учнів на культурно-історичних традиціях рідного народу.

Застосування компетентнісного підходу до створення нових стандартів професійної освіти ні в якому разі не змінює традиційну систему “ знання, уміння, навички” а створює передумови для більшого та гнучкого наближення результатів освіти до потреб і вимог ринку праці. Формування нових стандартів

професійної освіти в Україні не означає недосконалість попередньої, а в умовах, коли вимоги та потреби ринку праці швидко змінюються, система професійної освіти повинна надати можливість отримувати не тільки теоретичну, але й практичну професійну підготовку.

Важливий елемент в обслуговуванні туристів – послуги ресторанного господарства. Підприємства ресторанного господарства обслуговують досить різноманітний контингент споживачів потрібні особливі методи, прийоми обслуговування.

Характерна риса обслуговування туристів – швидка подача страв, закусок, напоїв, тому що необхідно за короткий термін обслужити значне число відвідувачів.

Необхідно постійно покращувати якість їжі, забезпечувати раціональне харчування туристів, підвищувати перепускну здатність підприємств.

З року в рік збільшується частка індивідуальних іноземних туристів, подорожують вони, як правило кваліфікованих робітників і молодших спеціалістів ресторанного господарства, як складової сфери послуг на загальнодержавному рівні, необхідно забезпечити правові гарантії функціонування та розвитку системи професійно-технічної освіти. Для цього Міністерству освіти і науки, молоді та спорту України слід розробити нормативно-правові документи, узгодивши їх з Міністерством праці і соціальної політики, Держкомстандартом, галузевими комітетами. На регіональному рівні слід розширити мережу навчальних закладів професійно-технічної освіти; передбачити поглиблене вивчення іноземних мов; розширити вивчення навчального матеріалу; впроваджувати науково обґрунтовані педагогічні умови навчання, використовувати можливості праці в Інтернеті, забезпечити підвищення кваліфікації викладачів спеціалістичних та майстрів виробничого навчання шляхом організації відповідних курсів. На рівні навчального закладу необхідне – впровадження інноваційних методик професійної освіти; удосконалення змісту та форм багаторівневої освіти, структури професійно-технічних навчальних закладів кулінарного профілю, розробка та видання навчально-методичних рекомендацій щодо підготовки майбутніх кулінарів до професійної діяльності в ресторанному господарстві. На рівні виробництва практичне використання та реалізація основних положень Національної доктрини розвитку професійної освіти, Постанови Кабінету Міністрів України “Про затвердження положення про багаторівневу професійно-технічну освіту”.



## МЕТОДИКА НАВЧАННЯ УЧНІВ 9-Х КЛАСІВ ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ ВИРОБІВ У ЕТНІЧНОМУ СТИЛІ

Литвиненко Олена, студентка 1 курсу магістратури  
Наук. керівник Белова Ю.Ю. к.п.н., доцент (БДПУ)

Актуальність дослідження. У розвитку освіти на кожному історичному етапі відбиваються проблеми суспільства, а тому освітні системи повинні враховувати як інтенсивність, так і потреби життя людини. Разом з тим, освіта має тенденцію до відставання від інноваційних процесів у суспільстві і на сучасному етапі не гарантує створення достатніх умов для розвитку кожного учня, формування нового мислення, нового бачення змісту життя. Тому одним з важливих напрямків реформування освіти в Україні є створення передумов для формування освіченої, творчої особистості, становлення її морального і фізичного здоров'я, виховання громадянина демократичного суспільства.

Сьогодні над проблемами особистісно-орієнтованого навчання працюють психологи і педагоги, зокрема Г.О.Балл, І.Д.Бех, О.В.Бондаревська, С.В.Кульневич, О.М.Пехота, С.І.Подмазін, В.В.Рибалка, В.В.Сериков, А.В.Хуторський, І.С.Якиманська та інші.

Особистісно-орієнтоване навчання передбачає створення умов, за яких освітній процес стає для учня особистісно значущим. Зрозуміло, що організація особистісно-орієнтованого навчання потребує переорієнтації: від спрямованості на запам'ятовування готових знань необхідно перейти до формування особистісних новоутворень, вміння творчо навчатись, опрацьовуючи наукові знання і суспільний досвід стосовно до потреб практики.

Застосування проектної технології в особистісно-орієнтованому навчанні на уроках трудового навчання вимагає ґрунтовного дослідження. У зв'язку з цим і була обрана тема нашого дослідження «Методика навчання учнів 9-х класів технології виготовлення виробів у етнічному стилі».

Мета дослідження: теоретично обґрунтувати та розробити методику формування знань та вмінь учнів 9-х класів технології виготовлення виробів у етнічному стилі» в умовах особистісно-орієнтованого навчання.

Відповідно до мети вирішувались такі завдання дослідження:

1. Дослідити психолого-педагогічні аспекти особистісно-орієнтованого навчання.
2. Дати характеристику дидактичним можливостям особистісно-орієнтованого освітнього процесу та проаналізувати індивідуалізацію та диференціацію в умовах особистісно-орієнтованого навчання.
3. Проаналізувати проектну технологію в особистісно-орієнтованому навчанні.
4. Розробити методику використання особистісно-орієнтованих технологій в процесі навчання учнів 9-х класів технології виготовлення виробів у етнічному стилі.
5. Розробити творчий проект.