

**CREATIVE AND ACTIVITY APPROACH
IN THE PROFESSIONAL TRAINING
OF FUTURE RESTAURANT BUSINESS SPECIALISTS**

**ТВОРЧО-ДІЯЛЬНИСНИЙ ПІДХІД
У ПРОФЕСІЙНОМУ НАВЧАННІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ
СФЕРИ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

Iryna Zhukovska¹

DOI: <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-498-6-15>

Професійне навчання в системі фахової передвищої освіти передбачає формування загальних і професійних компетенцій, знань, умінь і навичок, досвіду роботи у майбутніх фахівців відповідно до вимог і характеристикою їхньої професійної діяльності, визначених в освітніх стандартах фахової передвищої освіти за кожною спеціальністю.

У процесі навчання в коледжах здобувачі освіти не тільки отримують знання і виконують практичні завдання, вони, також, долучаються до самостійного прийняття рішення щодо виконання різного роду завдань. Це досягається шляхом активної участі у виробничій і продуктивній праці; участі у конкурсах професійної майстерності; участі в науково-дослідній та творчій роботі.

Сучасна студентська молодь інакше підходить до вибору майбутньої професії та спеціальності. Їх насамперед цікавлять: майбутнє працевлаштування, заробіток, конкурентна спроможність, перспективність, кар'єрне зростання, рівень професійної самостійності, можливість займатися малим бізнесом. Тому, навчання в закладах фахової передвищої освіти будується не тільки на теоретичному та практичному змісті відповідно до навчального плану, а й на основі інноваційних технологій педагогічної співпраці. Студенти правильно усвідомлюють, що яких би хороших знань і навичок він не набув, працювати йому доведеться самотужки в соціальному середовищі, у суспільстві, яке буде пред'являти до нього, як до професіонала, високі вимоги.

Залучення здобувачів освіти до різних видів діяльності виховує і розвиває у них цінні людські якості: бути товариськими, доброзичливими, чуйними. Крім того, розвиваються і ціннісні професійні якості – це: підприємливість, цілеспрямованість, відповідальність, уміння відстоювати професійні рішення, обґрунтовувати виробничі прийоми та дії, бути конкурентоспроможним фахівцем.

¹ Professional College of Food Technologies and Entrepreneurship of Dniprovsk State Technical University, Ukraine

Діяльнісний підхід у навчанні формує і творчий початок тих, хто навчається. У майбутніх спеціалістів «творчість» зазвичай пов'язана з професійною діяльністю і спеціальністю. Якщо розглядати спеціальність майбутнього фахівця з харчових технологій, то творчість у ній посідає одне з провідних місць, оскільки вона пов'язана з різними об'єктами сфери ресторанного бізнесу. Своєю чергою творчість у сфері ресторанного бізнесу пов'язана з багатьма проблемами харчових технологій, наприклад: створення страв з їх художнім оформленням і привабливістю відповідно до образу «здорове харчування»; розробка смачних страв у поєднанні з вимогами «корисна їжа».

Ці та інші кулінарні проблеми індустрії харчування розглядаються у різних сферах : у готельному, туристичному та ресторанному бізнесі; у сфері швидкого обслуговування населення готовими продуктами; у службах виробництва продуктів та їх доставляння населенню та багато інших; не менш важливим є організація харчування в освітніх, лікувальних, санаторно-курортних закладах.

З огляду на основні вимоги до підготовки здобувачів фахової передвищої освіти, можна зробити таке визначення поняття: «творчо-діяльнісний підхід у підготовці майбутніх фахівців сфери ресторанного бізнесу» – це «напрямок спільних дій педагогічного колективу та здобувачів освіти через засвоєння науково-практичного досвіду у сфері індустрії харчування, що зачіпає соціальну діяльність людини й суспільства».

Реалізація творчого та діяльнісного підходів в освітньому закладі ґрунтуватиметься на дидактичних і професійних принципах: діяльності, безперервності, цілісності, психологічної комфортності, варіативності, творчості. Розглядаючи ці принципи, стосовно до підготовки фахівців сфери ресторанного бізнесу слід зазначити такі чинники:

- розвивати самостійну діяльність студентів методами комп'ютерних технологій. Комп'ютерні технології допомагають здійснювати пошук інформаційного матеріалу, самостійно розробляти електронні презентації, обмінюватися досвідом у режимі Online і багато іншого за заздалегідь спланованими темами, наприклад: «Правила здорового харчування студентів», «Харчування молоді, яка займається спортом», «Здорова їжа – запорука здоров'я», «Як смакує Україна: гастрономічні традиції та найвідоміші страви» та інші;

- спадкоємність навчання сприяє зміцненню взаємостосунків у групі здобувачів освіти та поза нею; забезпечує можливість передачі досвіду від старших – молодшим за курсом студентам.

Це передбачає безперервність у досягненні поставленої мети; наступність переходу від теорії до поставленої мети; наступність переходу від теорії до практики. Ефективність наступності в навчанні

багато в чому залежить від майстра виробничого навчання, який ціле спрямовує творчу діяльність студентів до осмислення і накопичення творчого досвіду в самостійній роботі;

- цілісний педагогічний процес формує у майбутніх фахівців і цілісне уявлення про професію, про її роль та значення в особистому житті та житті суспільства; вибудовує перспективу професійного самовдосконалення та кар'єрного зростання;

- впровадження у навчально-виховний процес різних заходів, таких як професійні конкурси, конференції науково-дослідних робіт, майстер-класи та інших;

- психологічна комфортність у процесі навчання – це створення умов для зняття напруги, а й створення умов для швидкої адаптації до навчання та придбання практичних навичок; це і формування переконаності у правильності власного вибору спеціальності та майбутньої професії, в її користі в подальшому самостійному житті, значення у кар'єрному зростанні [3, с. 95].

Психологічна комфортність створюється шляхом залучення до професійної діяльності за допомогою роботодавців, фахівців сфери виробництва харчування, які залучають їх до творчої майстерності кулінарного дизайну, колірною та естетичною оформлення харчового продукту, особливостям подачі та сервірування столу;

- творча діяльність фахівця з харчових технологій здійснюється на основі, отриманих знань та набутого досвіду; бажання зробити особистий внесок у технологію виготовлення якої не будь страви або продукту. Творчо-діяльнісний підхід спрямований на формування мотиваційного когнітивного, діяльнісного, творчого критеріїв у навчанні.

Мотивація є одним із ведучих факторів успішного навчання молодій людині, а отже її професійного становлення. Розвиток позитивної навчальної мотивації у студентів є однією з умов розвитку особистості та ефективної професійної підготовки [1, с. 23].

Необхідно пам'ятати, що розвиток інтересу здобувачів освіти до освоєння спеціальності ґрунтується не на вивченні однієї будь-якої дисципліни, а на основі міжпредметних зв'язків, зв'язку теорії з практикою, навчальною аудиторної з позааудиторною самостійною діяльністю.

За когнітивним критерієм можна оцінити творчу діяльність здобувача освіти на науковій основі поставлених: цілей, завдань, методів, змісту, виконання творчого завдання. Для фахівця з технології харчування осмислення виробленого ним продукту дуже важливо, вже у зв'язку з тим, що «їжа має бути не тільки смачною, а й корисною». У цьому разі можна запропонувати творчі завдання за темами: «Дієтичне харчування

молодших школярів», «Харчування туристів у двох-трьох денних походах», «Харчування студентів під час сесії».

Діяльнісний критерій спрямовано оцінку рівня самостійності студентів, на їхнє вміння здійснювати самоконтроль, вміння професійно виконувати професійні рухи, дії та операції, вміння добувати інформацію, опрацьовувати її та передавати іншим. За допомогою діяльнісного критерію здійснюється оцінювання особистісних якостей здобувача освіти: його ставлення до роботи, почуття відповідальності, сумлінність, лідерські якості.

Творчий критерій тісно пов'язаний з діяльнісним і поширюється не тільки на окремого здобувача освіти, але й на всю творчу групу. По цьому критерію можна оцінити рівень творчих здібностей, ставлення виконавця до творчого завдання, його допитливість, ступінь інтересу до роботи, допитливість розуму, посидючість, глибину знань, знання нормативних документів, при виконанні проекту, знання правил безпечної праці та багато іншого [2, с. 162].

Свій практичний досвід, накопичений в ході навчання, майбутній фахівець з харчових технологій може професійно застосувати в різних сферах ресторанного бізнесу. Також він може, орієнтовано, за цільовим призначенням, застосувати свій досвід творчої майстерності, особисту ініціативу до задоволення бажань та споживчих можливостей різних гостей та відвідувачів.

Отже, компетенції майбутнього фахівця з харчових технологій показують соціальне замовлення суспільства та сфери ресторанного бізнесу взагалі. Практико-орієнтований характер навчання дає можливість підготувати універсального фахівця, для успішного функціонування у сфері ресторанного бізнесу. Крім цього, ідеї творчо-діяльнісного підходу не виключають власний розвиток майбутнього професіонала у зв'язку з його кар'єрним зростанням і підвищенням кваліфікації.

Список використаних джерел:

1. Бондар Л. В. Особливості мотивації навчальної діяльності студентів – майбутніх практичних психологів. *Вісник Національного авіаційного університету. Серія: Педагогіка. Психологія: зб. наук. пр.* Київ : Національний авіаційний університет, 2017. Вип. 10 (17). С. 23–27.

2. N. Maiatina, O. Matviienko Criteria, Key Indicators and Preparedness Levels in Future Food Technicians for Professional Self-Realization. *Intellectual Archive Vol. 7, No. 3, Toronto, Canada, 2018. 158 с.*

3. Шиліна Н. Є. Соціально-психологічний комфорт як критерій успішного навчання студентів в умовах карантину. *Науковий вісник Південноукраїнського національного педагогічного університету імені К. Д. Ушинського. 2022. Випуск 1 (138). С. 94–100.*