

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ПІДГОТОВЦІ ФАХІВЦІВ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

Зубар Н.М., Василенко О.В.,

Київський університет туризму, економіки і права м. Київ, Україна

У статті розкрито необхідність використання інноваційних педагогічних технологій навчання для підвищення професійного рівня майбутніх фахівців ресторанної справи.

Ключові слова: педагогічна технологія, інновація, інформаційно-комп'ютерні технології, ресторанна справа.

Стрімкий рівень розвитку суспільства вимагає систематичного перегляду освітньої тактики і стратегії, навчальних планів і програм окремих дисциплін. Незважаючи на зростання обсягів навчального матеріалу, термін навчання залишається незмінним. Саме тому усе більшого значення набувають сучасні підходи до організації навчальних занять щодо підготовки фахівців ресторанної справи.

Актуальність проблеми полягає в тому, що у сучасному вимогливому та швидко змінному соціально економічному середовищі рівень вищої освіти значною мірою залежатиме від результативності запровадження інноваційних технологій навчання. Особливо важливо звернути увагу на проблеми і завдання, які висувуються до підготовки фахівців ресторанної справи і застосовувати нові методологічні засади, сучасні дидактичні принципи, які розвивають діяльнісний підхід до навчання.

Інновації є суттєвим діяльним елементом розвитку освіти взагалі, реалізації конкретних завдань у навчально-виховному процесі. Виражаються в тенденціях накопичення і видозміни ініціатив і нововведень в освітньому просторі; спричиняють певні зміни у сфері освіти.

Наявність інноваційного потенціалу визначають:

1. Творча здатність генерувати нові уявлення та ідеї.
2. Обумовлюється професійною установкою на досягнення пріоритетних завдань освіти; вміннями проектувати і моделювати свої ідеї на практиці.
3. Реалізація інноваційного потенціалу педагога передбачає значну свободу дій і незалежність його у використанні конкретних методик, нове розуміння цінностей освіти, прагнення до змін, моделювання експериментальних систем.
4. Високий культурно-естетичний рівень, освіченість, інтелектуальна глибина і різнобічність інтересів педагога. Відкритість особистості педагога до нового розуміння і сприйняття різних ідей, думок, напрямів, течій. Базується на толерантності особистості, гнучкості та широті мислення.

Поява інноваційних процесів зумовлюється рядом суперечностей, які мають різне джерело, предметне походження і різну складність. Головна

суперечність розвитку системи освіти – невідповідність старих методів навчання новим умовам життя; друга – суперечність між масою нових відомостей і рамками навчально-виховного процесу; третя – суперечність старого і нового (мається на увазі становлення альтернативної освіти, нових типів навчальних закладів). Потреба педагога в оновленні психолого-педагогічних знань, інтерес до передового педагогічного досвіду, з одного боку, й усталені стандарти змісту, форм і методів освітньо-виховного процесу, з іншого, викликаючи суперечність між можливостями особистості й реальною дійсністю, також живлять педагогічні інновації.

Останнім часом досить широко увійшов у використання термін «інноваційні педагогічні технології». Перш ніж розглянути сутнісні ознаки інноваційних педагогічних технологій, слід уточнити ключові поняття «інновація» та «педагогічна технологія». Слово інновація має латинське походження і в перекладі означає оновлення, зміну, введення нового. У педагогічній інтерпретації інновація означає нововведення, що поліпшує хід і результати навчально-виховного процесу.

Дослідники проблем педагогічної інноватики (О. Арламов, М. Бургін, В. Журавльов, В. Загвязинський, Н. Юсуфбекова, А. Ніколс та ін.) намагаються співвіднести поняття нового у педагогіці з такими характеристиками, як корисне, прогресивне, позитивне, сучасне, передове.

Покладаючись на дослідження науковців, спробуємо обґрунтувати важливе значення інноваційної діяльності щодо підготовки фахівців ресторанної справи в вищих навчальних закладах, яка характеризується системним експериментуванням, апробацією та застосуванням інновацій в освітньому процесі. Мета статті – виявити особливості впровадження інноваційних педагогічних технологій вищої школи щодо підготовки фахівців ресторанної справи в сучасних умовах.

За оцінками авторів [5] сьогодні відомі понад три сотні визначень поняття «педагогічна технологія». Охарактеризуємо декілька, найбільш часто вживаних, із них. Педагогічна технологія – це строго обґрунтована система педагогічних засобів, форм і методів їх етапність, націленість на вирішення конкретних навчально-виховних завдань [1]. Часто поняття «педагогічна технологія» розглядають як знання про педагогічну діяльність, що здійснюється за допомогою наперед визначених засобів. У такому трактуванні педагогічні технології – це окрема галузь педагогічної науки про розвиток, освіту, навчання і виховання особистості студента на основні суспільно значущих загальнолюдських якостей та досягнень психолого-педагогічної думки й основ інформатики. Автори [6] стверджують, що педагогічна технологія це «... певний порядок, логічність і послідовність відповідно до поставленої мети, як певною мірою алгоритмізації спільної діяльності викладача та студентів у процесі навчання, узгодженість їхніх дій та відносин».

До основних понять інноваційних технологій відносять [5]:

- нестандартні лекційні, практичні і семінарські заняття;
- індивідуальна робота;
- контроль і оцінка навчальних досягнень студентів;

- кабінетне, групове і додаткове навчання;
- економізація і екологізація освіти;
- науковий експеримент при вивченні нового матеріалу;

Запровадження інноваційних технологій вимагає від викладача:

- вивчення спеціальної літератури (додатково);
- аналізу педагогічного досвіду викладачів-новаторів;
- розробки плану запровадження нової техніки;
- оптимального поєднання гуманітарних, природничо-математичних та професійних знань.

Педагогічні технології можна класифікувати наступним чином: структурно-логічні технології, інтеграційні технології, ігрові технології, тренінгові технології, інформаційно-комп'ютерні технології.

Особливість сучасної освіти полягає в тому, що на практиці різні технології можуть активно і дуже результативно поєднуватися.

Формування конкурентоспроможного фахівця ресторанної справи в процесі професійної підготовки відбувається на основі концептуальних положень неперервної багаторівневої освіти, що визначають мету, рушійні сили і принципи життєдіяльності навчального закладу в системі ринкових відносин. Головне завдання вищої освіти – якісна підготовка висококласного фахівця ресторанної справи в відповідності до інноваційних технологій в наступній діяльності. Для вирішення цього завдання галузь вищої освіти потребує як найшвидшого впровадження нових технологій та покращення матеріально-технічної бази. Ринок праці визначає потребу у кваліфікованих з високим рівнем компетенції фахівцях ресторанної справи, які відповідають новітнім тенденціям сучасного розвитку ресторанного бізнесу. Відповідно до цього необхідно удосконалювати і формувати новий зміст освіти, фактично, визначати алгоритм інноваційного стилю своєї діяльності.

Вивчення наукової літератури та досвід практичної роботи показує, що в даний час співвідношення теоретичної і практичної підготовки у майбутніх фахівців ресторанної справи усе ще не досягло оптимального варіанту.

Різними методичними питаннями підготовки викладача з навчання інноваційних ресторанних технологій майбутніх фахівців ресторанної справи присвячені дослідження Т.В. Кравченко, Н.В. Лісової, Г.М. Мамус.

Проте, такі питання, як наукова і фахова підготовка викладача з навчання інноваційних ресторанних технологій майбутніх фахівців ресторанної справи обґрунтованого методичного забезпечення професійно орієнтованих дисциплін та деякі інші, ще не повністю відображені в педагогічній теорії та не вирішені в практиці навчання.

Становиться зрозуміло, що класична лекція (монолог викладача, який не супроводжується слайдами та іншими ілюстраціями) - найменш ефективний метод навчання: він забезпечує засвоєння в середньому біля 5% змісту. В той же час «активне навчання» (залучення учасників освітнього процесу в різні види активної діяльності дозволяє досягнути значно кращих результатів).

На основі дослідження, щодо максимального засвоєння матеріалу студентами викладачі кафедри готельно-ресторанної справи прийшли до

висновку, що викладання навчального матеріалу потрібно коректувати і доповнювати інноваційними технологіями. Тому запропоновані наступні основні типи методів навчання, які дають позитивні результати:

1. Практика;
2. Трансляція матеріалу;
3. Розбір і аналіз ситуації;
4. Ігрові технології;
5. Імітація;
6. Проект

Практика — завдяки практиці в ресторанах Києва і Європи студенти набувають професійних навиків, включаючись в реальну діяльність.

Трансляція матеріалу — в сучасних умовах трансляція лекційних занять відбувається завдяки не тільки прослуховуванню лекцій, а також поєднання таких способів засвоєння матеріалу, як демонстрація матеріалу в вигляді презентації завдяки комп'ютерним технологіям та залучання самих студентів до підготовки і виступу деяких питань на лекції. Відвідування майстер-класів експертів.

Розбір та аналіз ситуації - виділення із практичної діяльності ресторанного закладу типових ситуацій. Студенти аналізують ці ситуації, а потім пропонують свої рішення і формують сценарії розвитку можливих подій. Завдяки цьому підходу у студента формується професійне мислення і можливість приймати рішення в ряді типових професійних ситуацій.

Ігрові технології - головним завданням цієї технології являється демонстрація моделей поведінки в типових ситуаціях або на одному із робочих місць ресторанного закладу.

Імітація - основа цієї технології полягає в тому, що студент особисто приймає участь в ситуаціях, які являються демонстрацією моделей поведінки персоналу і клієнтів ресторанного закладу. Розробляються сценарії, які дійсно виникають в реальній практичній діяльності будь-якого ресторанного закладу. Завдяки ігровій технології у студентів виникає можливість самим приймати участь в ситуаціях, наближених до реальної дійсності та вирішувати поставленні перед ними проблеми та завдання.

Проект — один з найбільш ефективних методів навчання. Суть проектного підходу полягає в тому, що студент впроваджується в систему колективних робіт, направлених на вирішення реальної практичної задачі, наприклад, написання для інвестора концепції чи бізнес-плану ресторану.

Проектуючи розвиток ситуації, аналізуючи дані, студенти отримують можливість засвоїти способи виконання відповідних робіт. Групова форма організації учбового проекту зобов'язує учасників організувати сумісну діяльність та налагоджувати робочі комунікації, тобто навчитися діяти в команді. Навчання на базі проектного підходу найбільш ефективно при підготовці менеджерів ресторанної справи, які повинні забезпечувати професійне управління рестораними закладів.

Таким чином, використання таких інноваційних підходів до викладання навчального матеріалу з урахуванням сучасного рівня розвитку інформаційних

технологій дозволить підвишити ефективність освітніх програм та як наслідок засвоєння студентами навчальної інформації.

Освітня інноваційна діяльність та вирішення поставлених завдань щодо підготовки фахівців ресторанної справи має сприяти підвищенню конкурентоспроможності випускників вищої школи, досягненню більш ефективного розвитку нашого суспільства.

Вирішення проблем підвищення якості вищої освіти нерозривно пов'язане з підвищенням інтелектуальної культури науково-педагогічних працівників, рівня їх педагогічної майстерності.

Висновки

Таким чином, можна зазначити, що інновації в освіті та підготовці фахівців ресторанної справи є невід'ємною його частиною і з розвитком суспільства та технологій необхідно постійно вводити нововведення при їх підготовці. Інновації в системі освіти допомагають краще розробити систему, завдяки якій можна передавати і засвоювати якомога більше знань, яких з часом стає дедалі більше. Інновації будуть будувати нові системи освіти, нові методи та принципи виховання, нововведення в педагогічну майстерність. Але треба щоб ці нововведення мали певні рамки, визначені суспільством. Треба заохочувати суспільство до нових досягнень в системі освіти які б допомогли зробити навчання інформаційно-повним та необтяжливим.

Література

1. Даниленко Л.І. Теорія і практика інноваційної діяльності в загальній середній школі // Управління освітою. 2001. -№3. – С. 18-24.
2. Закон України "Про професійно-технічну освіту" №103/98-ВР, із змінами від 19 грудня 2006 р.
3. Закон України "Про освіту" №1060-ХІІ, із змінами від 11 червня 2008 р.
4. Перспективні освітні технології / За ред. Г.С. Сазоненко. – К., 2000. – с.
5. Химинець В.В. Інноваційна освітня діяльність / В.В. Химинець. – Ужгород : Інформаційно-видавничий центр ЗППО, 2007. – 364 с.
6. Алфімов Д.В. Інноваційна освітня система: шляхи відродження // Педагогічні інновації: ідеї, реалії, перспективи: Збірник наукових праць / Ред. кол. Л.І.Даниленко та ін. – К.: Логос, 2000. – С. 158-160.
7. Буркова Л.В. Класифікація педагогічних інновацій як елемент механізму управління інноваційним процесом в освіті // Педагогічні інновації: ідеї, реалії, перспективи: Збірник наукових праць / Ред. кол. Л.І.Даниленко та ін. – К.:Логос, 2000. – С. 231-238.
8. Викторова Л.В. Инновационные процессы в образовании // Инновации в образовании. – 2002. - №2. – С.6.
9. Закон України "Про інноваційну діяльність". – 4 липня 2002 р. – www.gdo.kiev.ua.
10. Закон України "Про пріоритетні напрями інноваційної діяльності в Україні". – 16 січня 2003 р.

11. Самохин В.Ф., Чернолес В.П. Педагогические инновации в системе профессионального образования: цели и сущность // Инновации в образовании. – 2006. – №6. – С. 4-9.
12. Черней С. Інноваційні засоби навчання як об'єкт проектно-методологічної роботи в педагогіці // Педагогічні інновації: ідеї, реалії, перспективи: Збірник наукових праць / Ред. кол. Л.І.Даниленко та ін. – К.:Логос, 2000. – С. 195-199.
13. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посіб. для вищ. навч.закл. / П'ятницька Н.О. – К.: Кондор-Видавництво, 2012. – 240 с.

Зубар Н., Василенко Е.

ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПОДГОТОВКЕ СПЕЦИАЛИСТОВ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА

В статье раскрыта необходимость использования инновационных педагогических технологий обучения для повышения профессионального уровня специалистов ресторанного дела.

Ключевые слова: педагогическая технология, инновация, информационно компьютерные технологии, ресторанное дело.

Zubar N., Vasilenko O.

INNOVATIVE TECHNOLOGIES IN PREPARATION OF PROFESSIONALS OF RESTAURANT BUSINESS

The article considers the necessity of using innovative pedagogical technologies of training for improvement of professional level of specialists of the restaurant business.

Keywords: educational technology, innovation, information and computer technologies, restaurant business.