

РОЗДІЛ II

ТЕОРЕТИЧНІ Й МЕТОДИЧНІ АСПЕКТИ ФОРМУВАННЯ У МАЙБУТНІХ УЧИТЕЛІВ ТРУДОВОГО НАВЧАННЯ ТА ТЕХНОЛОГІЙ, ПЕДАГОГІВ ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ, ФАХІВЦІВ ОБРАЗОТВОРЧОГО І ДЕКОРАТИВНОГО МИСТЕЦТВА ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА ЇЇ СКЛАДОВИХ

<https://doi.org/10.31652/3041-1017-SAAE-2025.1.06>

Дубова Н.В., м. Умань

e-mail: n.v.dubova@udpu.edu.ua

Філімонова І.А., м. Умань

e-mail: irunafilimonova@gmail.com

РОЛЬ СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ФОРМУВАННІ ПРЕДМЕТНИХ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ МАЙБУТНІХ ПЕДАГОГІВ ПРОФЕСІЙНОГО НАВЧАННЯ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ

Анотація. У статті розглянуто значення сучасних освітніх технологій у формуванні предметних компетентностей майбутніх педагогів професійного навчання харчової галузі. Здійснено аналіз можливостей упровадження цифрових інструментів під час вивчення дисциплін «Санітарія та гігієна закладів харчування» та «Ресторанна справа». Особливу увагу приділено використанню віртуальних лабораторій, інтерактивних кейсів, технологій доповненої та віртуальної реальності, симуляторів і гейміфікації, які сприяють підвищенню ефективності навчання та формуванню практичних умінь. Зазначено, що застосування сучасних технологій забезпечує розвиток аналітичного мислення, самостійності, відповідальності, а також здатності адаптуватися до цифрових змін у сфері ресторанного господарства.

Ключові слова: сучасні технології, професійна освіта, предметні компетентності, педагог професійного навчання, харчова галузь, санітарія та гігієна, ресторанна справа, цифрові інструменти, інноваційне навчання.

Abstract. The article explores the significance of modern educational technologies in developing subject competencies of future vocational education teachers in the field of food technologies. The study analyzes the possibilities of integrating digital tools into the learning process of the disciplines «Sanitation and Hygiene of Catering Establishments» and «Restaurant Management». Particular attention is given to the use of virtual laboratories, interactive case studies, augmented and virtual reality technologies, simulators, and gamification, which enhance learning efficiency and foster the formation of practical skills. The application of modern technologies contributes to the development of analytical thinking, independence, responsibility, and the ability to adapt to digital transformations in the restaurant industry. The findings emphasize that innovative approaches in teaching technical and professional disciplines create favorable conditions for combining theoretical knowledge with practical experience, which is crucial for the professional growth of future educators.

Keywords: modern technologies, vocational education, subject competencies, vocational education teacher, food industry, sanitation and hygiene, restaurant management, digital tools, innovative learning.

Одним із пріоритетних напрямів модернізації професійної підготовки майбутніх педагогів харчової галузі є впровадження сучасних технологій навчання, які поєднують теоретичну, практичну та дослідницьку діяльність здобувачів вищої освіти. Використання інноваційних освітніх технологій сприяє формуванню предметних компетентностей, необхідних для ефективного виконання професійних завдань у сфері ресторанного господарства, контролю санітарно-гігієнічних вимог, організації обслуговування споживачів та управління закладами харчування.

Спеціальні (предметні) компетентності – компетентності, які є важливими для успішної професійної діяльності випускників певної спеціальності на певному рівні НРК [3].

Використання сучасних технологій під час вивчення дисципліни «Санітарія та гігієна закладів харчування» вимагає сформованості компетентностей у сфері забезпечення санітарної безпеки, гігієнічного контролю виробництва, профілактики харчових отруень і захворювань. «Основними під час організації освітнього процесу стали цифрові технології навчання, оскільки саме завдяки ним стає можливою віддалена взаємодія викладача та здобувачів освіти» [2]. Для цього на заняттях застосовуються віртуальні лабораторії (наприклад, Labster, PhET Interactive Simulations), які дозволяють моделювати процеси контролю чистоти обладнання, аналізу мікробіологічних показників продуктів чи оцінки стану робочих поверхонь, а це формує навички дотримання стандартів HACCP і принципів безпечного харчування. Також ефективним є використання інтерактивних кейсів з аналізом санітарних порушень у виробничих цехах; технології доповненої реальності (AR) використовують для візуалізації мікроорганізмів, умов розмноження бактерій, зон санітарного ризику на кухні; симуляторів «Санітарний аудит підприємства», які дають можливість здобувачам вищої освіти виконати роль інспектора і оцінити роботу підприємства за чек-листами. Це підсилює наочність і забезпечує глибше розуміння матеріалу. Гейміфіковані онлайн-тести (Kahoot, Quizizz) використовують для перевірки знань санітарно-гігієнічних вимог у форматі змагання між здобувачами вищої освіти.

Такі технології допомагають не лише підвищити інтерес здобувачів вищої освіти до дисципліни, а й сформувати компетентності безпечної професійної діяльності, контролю санітарних норм, виконання гігієнічних процедур на сучасному виробництві.

Дисципліна «Ресторанна справа» спрямована на формування у здобувачів вищої освіти умінь організації обслуговування, управління закладом, комунікації з клієнтами, дотримання стандартів гостинності. Для досягнення цих результатів ефективними є такі технології: віртуальні тури та VR-технології, коли здобувачі вищої освіти можуть віртуально «відвідати» відомі ресторани світу, ознайомитися з різними форматами обслуговування, вивчити планування залів, дизайн, стандарти сервірування. Цифрові симулятори ресторанного бізнесу (Restaurant Simulator, Symphony POS Trainer) дають можливість відпрацьовувати навички роботи офіціанта, адміністратора чи менеджера ресторану, керувати замовленнями, вирішувати конфліктні ситуації. Використання проєктної технології дозволяє розробляти власні концепції ресторану (меню, дизайн, PR-стратегію), застосовуючи цифрові інструменти (Canva, Planner 5D, Google Workspace). Широкого використання набула технологія змішаного навчання (blended learning) із використанням платформи Moodle або Google Classroom, де викладач розміщує мультимедійні матеріали, відеоуроки з етикету, організації банкету, обслуговування клієнтів різних типів.

У результаті застосування таких технологій формуються предметні компетентності в галузі організації ресторанного обслуговування, управління закладом харчування, створення комфортного простору для споживачів і використання сучасних цифрових рішень у ресторанному менеджменті.

«Нині викладачеві необхідно планувати, організовувати і спрямовувати процес навчання відповідно до готовності студентів виконувати професійні функції й соціальні ролі, забезпечувати умови для підготовки до життя в умовах, що змінюються, демонструючи різнобічність застосування цифрових технологій та отриманих базових знань. Студенти щодня повинні вивчати цифрові технології, що вимагає створення в закладах вищої освіти цифрового освітнього середовища, в якому вибудовується динамічна система цифрової освіти...» [1, с. 160].