

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ЯК ОБОВ'ЯЗКОВА УМОВА ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ БАКАЛАВРІВ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Філімонова І.А., асп.

Уманський державний педагогічний університет ім. Павла Тичини

Проблема активізації навчально-пізнавальної діяльності майбутніх фахівців завжди була однією з найбільш нагальних у навчальному процесі, тому науковці перебувають у пошуку інструментарію, що допоможе ефективно використовувати спільну діяльність педагога та студентів.

Вивченню інноваційних технологій, які оптимізують процес формування конкурентоспроможних фахівців різних професій і спеціальностей, присвячували свої праці Н. Бібік, Р. Гуревич, О. Дубасенюк, В. Радкевич, В. Сластьонін, Т. Сулима, О. Торубара та ін. Проте, використання інноваційних технологій, як запоруки якісної підготовки майбутніх фахівців професійно-технічної освіти, потребує періодичного перегляду та уточнень особливостей використання в навчально-виховному процесі вищих педагогічних закладів.

Інноваційні технології – це особлива форма педагогічної діяльності і мислення, які спрямовані на організацію нововведень в освітньому просторі. Впровадження інноваційних технологій передбачає досягнення нової якості організації навчально-виховного процесу у вищій школі, врахування сучасних підходів до організації професійної підготовки, формування готовності особистості до динамічних змін у соціумі за рахунок розвитку творчості, співробітництва з іншими людьми.

Серед численного переліку інноваційних технологій ми виокремлюємо ті, що забезпечують перехід майбутнього бакалавра харчових технологій від знаннєвої моделі навчання до компетентнісної. Так, ефективним засобом організації вирішення виробничих завдань ми вважаємо усну роботу з використанням евристичної бесіди, успішне використання якої веде до осмислення, пригадування необхідних знань з харчових технологій та до «відкриття» і запам'ятовування навчального матеріалу.

Для опанування великої кількості інформації, а також для вивчення фахової термінології доречно використовувати «Хмари слів» – технологію, котра полягає у графічній систематизації та візуалізації термінів. Наступний метод активного навчання, який особливо

доречно використовувати у процесі практичної підготовки, є метод проектів як спосіб досягнення поставленої мети шляхом ретельного аналізу і розробки проблеми, результатом якої є створений реальний продукт (страва або кулінарний виріб), з обґрунтуванням правильності прийнятого рішення.

Ділова гра є одним із засобів моделювання професійної діяльності в навчальному процесі, суть якого полягає у відтворенні цієї діяльності в спеціально створених умовах, що відображають реальну обстановку. Доцільність використання ділової гри для майбутніх бакалаврів харчових технологій аргументована тим, що вона орієнтована на особистість та потреби кожного учасника.

З метою виявлення рівня засвоєних знань та вмінь проводиться модульний та підсумковий контроль, актуальним методом якого є тестування. Тестування студентів може проводитися як у традиційній формі, так і за допомогою засобів ІКТ. У наш час активно практикується тестування в системі Moodle або в інших програмних засобах, які дозволяють оцінити студента. Залежно від поставленої мети та виду тестового контролю можна використовувати різноманітні інтернет-сервіси. Зокрема, для проведення тематичного контролю з фахових дисциплін ми рекомендуємо сайт «Kahoot». Для запам'ятовування професійної термінології майбутнім бакалаврам рекомендуємо використовувати інтернет-ресурс «Quizlet». Студенти завантажують програму на будь-який мобільний пристрій і самостійно опановують необхідну інформацію у зручний для себе час. Саме такі відомості легше сприймати та запам'ятовувати, а процес засвоєння професійної термінології стає цікавим і різноманітним.

Новітнім засобом перевірки знань студентів є тестові завдання у вигляді кросвордів, що містять непрямолінійні формулювання. Вони привносять у процес тестування ігровий і змагальний елементи, змушуючи студентів інтенсивно обмірковувати різні комбінації з використанням отриманих ними знань.

Таким чином, упровадження інноваційних технологій навчання в процесі навчання фаховим дисциплінам майбутніх бакалаврів у галузі харчових технологій сприяє формуванню у них усвідомленої потреби в самостійному прагненні до професіоналізму, розвитку механізму самоорганізації розумової діяльності, створенню умов для самостійного набуття знань, навичок та умінь, їх застосування на практиці, сприяє поліпшенню підготовки майбутніх фахівців у галузі харчових технологій.