

треба спочатку проаналізувати, оцінити з різних поглядів і помістити в конкретний контекст.

### Література

1. «МедіаДрайвер». Твій навігатор у світі медіа [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://mediadrivervr.online/>. – Назва з екрана.
2. MediaSapiens. MediaOsvita [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://osvita.mediasapiens.ua/>. – Назва з екрана.
3. Медіаграмотність для громадян» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://irex.mocotms.com/login/signup.php>. – Назва з екрана.
4. Медіаграмотність на уроках суспільних дисциплін : посібник для вчителя / За ред. В. Іванова, О. Волошенюк, О. Мокрогуза. – К.: Центр вільної преси, Академія української преси, 2016. – 201 с.
5. Хмельовська О. Наталя Яковенко: «Лише наївний історик сліпо вірить джерелу, натомість фахово зрілий – ніколи» [Електронний ресурс] / О. Хмельовська. – Режим доступу: <http://science.platfor.ma/natalya-yakovenko/>. – Назва з екрана.

**Кривобік Р. А.**

УДК 378.147

### **Вдосконалення методики формування професійної компетентності майбутніх фахівців харчової промисловості ігровими методами навчання**

*Рівень сформованості професійної компетентності майбутніх фахівців харчової промисловості визначається оцінкою якості їх знань з окремих дисциплін, рівнем їх вихованості, і набуттям ціннісних життєвих орієнтирів. Актуальним є обґрунтування та розроблення вдосконалення методики формування професійної компетентності майбутніх фахівців харчової промисловості.*

**Ключові слова:** професійна компетентність, ігровий метод, харчова промисловість.

*Уровень формирования профессиональной компетентности будущих специалистов пищевой промышленности определяется оценкой качества их знаний с отдельных дисциплин, уровнем их воспитанности и приобретения ценных жизненных ориентиров.. Актуальным является обоснование и разработка улучшения методики формирования профессиональной компетентности будущих специалистов пищевой промышленности.*

**Ключевые слова:** профессиональная компетентность, игровой метод, пищевая промышленность.

*The level of formation of professional competence of future specialists in the food industry is determined by the quality of their knowledge of individual courses, their level of education and acquisition of vital reference . Is urgent basis and to develop improved methods of formation of professional competence of future specialists in the food industry.*

**Key words:** professional competence, game method, food industry.

Відомо, що цілі, зміст, а відповідно і якість вищої освіти та професійної підготовки відображаються галузевими стандартами освіти, які визначають вимоги до компетентності фахівця, систему виробничих функцій і типових завдань діяльності й умінь для їх реалізації. У галузевих стандартах вищої освіти вміння і навички зводяться до виконання певних дій: знаково-розумових, знаково-практичних, предметно-розумових, предметно-практичних. Враховуючи, що вміння формуються у діяльності, зокрема в навчанні, види та зміст умінь обумовлюють зміст навчання у вигляді змістових модулів освітньо-професійних програм підготовки фахівців, а також вибору тих чи інших форм, методів та засобів навчання. Ідеться про використання виробничої навчальної гри, вирішення виробничих і ситуативних завдань, створення орієнтирів для зіставлення знань студентів у виробничих ситуаціях, відпрацювання практичних навичок і умінь в сучасних технічно-обладнаних лабораторіях, застосування методу аналогій та ін.; вдосконалення професійної спрямованості викладання спеціальних дисциплін, упровадження в освітній процес досконалих робочих програм і навчальних планів, якісних теоретичних і практичних підручників, на основі яких має бути розроблений необхідний навчально-методичний матеріал: інструкції, комплекси методичного забезпечення, професійні алгоритми, міжпредметні комплексні завдання, карточки-завдання та ін.; використання технічних засобів навчання (комп'ютерні технології, навчальні відеофільми, фотознімки, малюнки, схеми тощо).

**Мета дослідження:** обґрунтувати і розробити вдосконалення методики формування професійної компетентності майбутніх фахівців харчової промисловості ігровими методами навчання.

Відповідно до мети дослідження було поставлено таке **завдання дослідження:**

Обґрунтувати та розробити вдосконалення методики формування професійної компетентності майбутніх техніків-технологів з виробництва м'ясних продуктів ігровими методами навчання на прикладі навчальної дисципліни «Технологія м'яса і м'ясопродуктів».

Зупиняючись на понятті «професійна компетентність» слід зауважити, що у сучасній педагогічній науці досліджуються різні його аспекти в освіті – від розуміння категорії «професійна компетентність» як складного багатовимірного феномену, у М. Волошиної [3]; розкриття її змісту у А. Маркової [7]; моделювання процесу її формування у В. Введенського [2]; визначення ключових

компетентностей у І. Зимньої [4]; до проблеми формування компетентності у майбутніх фахівців у С. Козака [5].

Формування професійної компетентності техніків-технологів з виробництва м'ясних продуктів базується на заздалегідь визначених галузевими стандартами освітніх компетенціях.

Вперше поняття «компетенція» було сформульовано американським психологом Д. Макклелландом [5], який розумів під компетенціями ту поведінку, яка відрізняє видатного працівника від середнього. Дослідження, які провів вчений, доводили, що традиційні академічні тести здібностей і знань, як, втім, і наявність яких-небудь дипломів у потенційних виконавців роботи, не забезпечують їм ефективності виконання робочих обов'язків і успіху у професійній діяльності. Ефективність виконання роботи він безпосередньо пов'язував з наявністю у її виконавця певних компетенцій.

Для активізації формування професійних компетенцій з дисципліни «Технологія м'яса і м'ясопродуктів» пропонуємо запровадження наступної схематичної послідовності проведення занять з кожної окремої теми дисципліни: лекція – практичне заняття – лабораторна робота. В зв'язку з тим, що характеристики ігрових методів навчання завдяки своїй професійній комунікативності, діяльнісній і особистісно-орієнтованій спрямованості містять в собі практично невичерпний освітньо-виховний потенціал пропонуємо для вдосконалення методики формування професійних компетенцій використати саме ці методи на кожному окремому занятті.

Методику навчання окремої навчальної дисципліни слід розглядати як спосіб організації практичної та теоретичної діяльності учасників навчання, зумовлений закономірностями та особливостями змісту навчального предмета

На відміну від існуючих на теперішній час підходів навчання майбутніх техніків-технологів з навчальної дисципліни «Технологія м'яса і м'ясопродуктів» у коледжі переробної та харчової промисловості ХНТУСГ імені Петра Василенка вдосконалення методики формування професійних компетенцій ігровими методами навчання є актуальним.

В контексті сказаного ми вважаємо, що запропонована нами вище схематична послідовність занять з кожної окремої теми дисципліни «Технологія м'яса і м'ясопродуктів» є логічною і певною мірою дасть можливість сформувати у студентів цілісне уявлення і, разом з тим, засвоїти отримані теоретичні знання і найкраще набуті необхідні вміння, практичні навички та компетенції.

Відомо, що вузівська лекція є найбільш інформативною формою подачі знань, водночас лекція є пасивною формою навчання, що являється причиною втрати студентами великої частини змісту, який часто зібрано і скомпоновано викладачем з чималими зусиллями. Крім того, словесний метод породжує здебільшого репродуктивну відповідь, або репродуктивний запис [1].

Зауважимо, що підручники з дисципліни «Технологія м'яса і м'ясопродуктів» написані і видані. Але чимало тем з даної дисципліни опрацьовані і систематизовані за різними сучасними джерелами, важкодоступними для студентів. Отже основний зміст викладач змушений подавати у вигляді лекції, яку студентам необхідно конспектувати. Для того, щоб вони його ще й засвоїли варто подбати про способи викладання матеріалу, який спонукатиме їх активно працювати зі змістом уже на лекції, а не лише сприймати, розуміти, запам'ятовувати. Тому використання елементів ігрових методів під час лекції є актуальним.

У зв'язку з тим, що педагогічні ігри мають суттєву ознаку, а саме чітко поставлену мету з відповідним їй педагогічним результатом визначимось, що метою в даному конкретному випадку буде активізація студентів і поліпшення сприймання студентами змісту лекції.

Бесіда (діалог з аудиторією) є найбільш поширеною і простою формою активного залучення студентів до навчального процесу за допомогою постановки запитань, що носять контролюючо-інформаційний характер. У формі бесіди пропонуємо повторити пройдений матеріал.

Під час викладення нового теоретичного матеріалу пропонуємо застосувати гру з використанням символів для порівняння, аналізу, визначення аналогів чи аналогій. Такий підхід допоможе студентам розвинути абстрактне мислення [1].

На лекціях доцільне використання методу «Логічний ланцюжок», коли студенти у ході діалогу виявляють своє розуміння певних понять, розширюють його у процесі отримання нової наукової інформації на лекції.

Виходячи з того, що зміна форми діяльності, з одного боку, дає короткочасний відпочинок, а з іншого – знімає психологічну напруженість та активізує розумову діяльність пропонуємо посеред лекційного заняття застосувати п'ятихвилинну фізкультпаузу, яка передбачає виконання студентами невеличкого комплексу вправ.

Пов'язування способів поєднання вербального викладу змісту з використанням елементів ігрових методів під час лекції, на нашу думку, дозволить активізувати співпрацю студентів з викладачем.

У основу проведення практичного заняття пропонуємо покласти практичні ситуації та завдання, які фахівець вирішує різними формами мислення і які пов'язані з отриманими знаннями на лекційному занятті. Практичне заняття має супроводжуватись свідомим контролем і коригуванням, що забезпечить застосування знань у варіативних умовах.

Практичні заняття (з грецького – діяльний) є формою навчального заняття, на якому педагог організовує детальний розгляд студентами окремих теоретичних положень навчальної дисципліни і формує уміння і навички їх практичного застосування шляхом виконання відповідно поставлених завдань. Практичними заняттями називають заняття із розв'язування завдань, виконання вправ на побудову схем, графіків, діаграм, виконання розрахунково-графічних робіт із спеціальних дисциплін.

Правильно організовані практичні заняття мають важливе виховне та практичне значення (реалізують дидактичний принцип зв'язку теорії з практикою) і орієнтовані на вирішення наступних завдань:

- поглиблення, закріплення і конкретизацію знань, отриманих на лекціях і в процесі самостійної роботи;
- формування практичних умінь і навичок, необхідних в майбутній професійній діяльності;
- розвитку умінь спостерігати та пояснювати явища, що вивчаються;
- розвитку самостійності тощо.

Необхідно зазначити, що специфіка м'ясної промисловості вимагає від фахівця щоденної праці з нормами, рецептурами, різними співвідношеннями, тобто вимагає знань як правильно використовувати нормативні вимоги в щоденних виробничих ситуаціях, як правильно вести розрахунки виробничого завдання, як правильно організувати послідовність технологічного процесу і т. п. Тому після осмислення теоретичного матеріалу з окремої теми дисципліни необхідно пов'язати практичне заняття з виробничими нормативно-практичними розрахунками і схемами технологічних процесів, що стосуватимуться тієї ж теми.

На практичному занятті з дисципліни «Технологія м'яса і м'ясопродуктів» пропонуємо застосувати ігри з використанням:

- графічних моделей (зображення технологічного процесу у вигляді апаратурно-технологічної схеми);
- створенням структурно-логічних схем технологічних процесів;
- нормативно-практичних завдань.

Крім цього для повторення пройденого матеріалу доцільно застосувати такий метод як «мозковий штурм».

Зазначимо, що при застосуванні активних методик навчання студенти утримують в пам'яті 80% того, що говорили самі, 90% того, що робили самі.

У межах навчальної дисципліни «Технологія м'яса і м'ясопродуктів» найвищий рівень формування професійних компетенцій набувається на лабораторних роботах. Виконання завдань лабораторної роботи допоможе майбутньому техніку-технологу з виробництва м'ясопродуктів застосувати знання перебігу певного виробничого процесу до штучних лабораторних умов, тобто подібних чи варіативних.

Лабораторні роботи (від латинського – труднощі, робота; трудитися, працювати, долати труднощі, турбуватися) є одним із видів навчальної роботи студентів, яка проводиться за завданням викладача із застосуванням навчальних приладів, інструментів, матеріалів, обладнання та інших технічних засобів. Одна з важливих переваг лабораторних занять у порівнянні з іншими видами аудиторної навчальної роботи полягає в інтеграції теоретичних знань з практичними вміннями і навичками студента в єдиному процесі діяльності.

Як правило лабораторні роботи проходять в формі групового мисленевого пошуку, що потребує залучення в комунікацію всіх його учасників.

Колективна робота може бути більш плідною, ніж індивідуальне навчання на основі конкуренції, але при дотриманні певних умов, таких як:

- продуктивна взаємозалежність (кожний учасник має внести свій унікальний вклад в роботу групи);
- стимулювання взаємних успіхів (обговорення понять, що вивчаються; розмірковування на тему вирішення тієї чи іншої проблеми; передача своїх знань іншим);
- особиста та групова відповідальність (видача індивідуального завдання кожному; контроль об'єму особистого вкладу кожного

учасника групи; випадковий вибір студента для усного представлення результатів роботи групи);

- навички міжособистісних відносин та вміння працювати в невеликій команді (лідерство; спілкування; прийняття рішень);

- оцінка групової роботи (обговорення того, що вдалося в процесі роботи, а що ні; опис корисних та невдачних дій команди).

При проведенні лабораторних робіт з дисципліни «Технологія м'яса і м'ясопродуктів» пропонуємо використовувати елементи ділової, імітаційної, сюжетної, рольової гри.

За принципами ігрових методів студентам пропонується надати максимальну свободу інтелектуальної діяльності, що обмежується лише конкретними правилами гри. Викладач у цьому випадку повинен виконувати функції інструктора (ознайомлення з правилами гри, консультації під час її проведення), судді-рефері (коригування і поради стосовно розподілу ролей), тренера (підказки студентам з метою прискорення проведення гри), головуючого, ведучого (організатор обговорення).

Виходячи зі специфіки навчальної дисципліни «Технологія м'яса і м'ясопродуктів» проведення лабораторних робіт максимально наближених до виробничих умов дасть можливість отримати практичні навички у виробництві продуктів із м'яса, ковбас, напівфабрикатів, харчових витоплених жирів тощо. А використання ігрових методів навчання при проведенні лабораторних робіт дозволить

- ефективно моделювати значущі професійно орієнтовані ситуації, програючи які, студенти вчаться не просто спілкування, що саме по собі дуже важливо, а й конкретної практичної професійної діяльності, де цілі пізнавальні доповнюються цілями поведінковими;

- формувати культуру професійно-ділового спілкування (КПДС), перейти від розвитку КПДС до саморозвитку КПДС, оскільки студент навчається самовизначатися в ситуації, вибирати засоби і методи спілкування;

- розвивати комунікативні та професійні навички, одночасно набувати комунікативного і професійного досвіду, формуючи комунікативні та поведінкові стратегії;

- вчити рефлексії, привчати до самооцінки та самокорекції;

- провокувати емоційну реакцію майбутніх фахівців, створювати творчий, розкріпачений стан особистості, забезпечувати емоційну підзарядку, створювати стан інтелектуальної бадьорості.

Лабораторна робота є останньою в запропонованій нами схематичній послідовності проведення занять. Підсумовуючи вищесказане ми припускаємо, що використання запропонованих нами ігрових методів навчання в процесі опанування дисципліни «Технологія м'яса і м'ясопродуктів» дасть можливість майбутнім технікам-технологам з виробництва м'ясопродуктів набути не тільки знання як розуміння (когнітивний компонент професійної компетентності), знання як дію (практичний компонент професійної компетентності), а і знання як буття (аксіологічний компонент професійної компетентності).

### **Література**

1. Артемова Л. В. Педагогіка і методика вищої школи // Навчально-методичний посібник. – К.: Кондор. – 2007. – 272 с.
2. Введенський В. Н. Моделювання професійної компетентності педагога // Педагогіка. – 2003. – №10. – С. 51-55.
3. Волошина М. С. Профессиональная инкультурация в образовании: теория и практика: Монография.– Новокузнецк: ИПК, 2001.– 114 с.
4. Зимняя И. А. Личностная и деятельностная направленность компетентностей как результат современного образования / И. А. Зимняя // Компетентность и проблемы ее формирования в системе непрерывного образования. – М.: Исследовательский центр проблем качества подготовки специалистов, 2006. – 130 с.
5. Козак С. В. Формування іншомовної комунікативної компетенції майбутніх фахівців морського флоту: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. пед. наук: спец. 13.00.04. «Теорія та методика професійної освіти» / С. В. Козак. — Одеса, 2001.
6. МакКлелланд Дэвид (MacClelland David) - [Електронний ресурс]: Режим доступу: <http://rsuh.by.ru/science/m.htm>
7. Маркова А. К. Психология профессионализма / А. К. Маркова. – М., 1996. – 308 с.

**Немцова І. В., Немцова Т. Є.**

УДК: 377.36:004

### **Використання інформаційно-комунікаційних технологій для підвищення якості навчання**

*В статті розглядаються перспективи інформаційно-комунікаційних технологій та їх застосування в освіті. Охарактеризовано основні напрямки застосування ІКТ при викладанні*