



Тетяна ЗАВОРОТНЮК

*викладачка предметів професійно-теоретичної
підготовки з професій кулінарного напрямку
ДНЗ «Житомирське вище професійне
технологічне училище»*

***Узагальнений досвід на тему:
«Формування професійних навичок
здобувачів освіти кулінарного напрямку на
zasadaх інтерактивного навчання»***

Сучасність формує нові вимоги до освітнього простору, сутності, змісту та організації занять в закладі професійної (професійно-технічної) освіти (ЗП(ПТ)О). Інтерактивні технології дозволяють активізувати освітній процес, зробити його більш цікавим, базуються на активній взаємодії та особистісному прояві викладачів і здобувачів освіти. Це дозволяє змістити акцент із засвоєння інформації на розвиток способів мислення і діяльності здобувачів освіти. З іншого боку, інтеграція є актуальним способом освітньої і виховної діяльності педагогічного працівника. В умовах сучасної системи освіти головне завдання викладача не лише дати здобувачу освіти фундаментальні знання, а також забезпечити для нього всі необхідні умови, які б сприяли його самоосвіті та професійній реалізації.

Характерною особливістю сучасного етапу освіти є пошук нових форм, методів, засобів навчання; розгортання широкої експериментальної роботи, спрямованої на впровадження освітніх інновацій в закладах професійної освіти.

Інтерактивне навчання дає можливість педагогу раціонально використовувати час заняття, водночас дозволяє здобувачу освіти проявити себе, у тому числі під час самостійної роботи. Тому застосування на заняттях сучасних освітніх технологій, зокрема технологій інтерактивного навчання, може зробити заняття більш змістовним, а викладачу дозволяє легко залучати здобувачів освіти до освітнього процесу. Головними особливостями педагогічної діяльності є особистісний, творчий підхід, дослідно-експериментальний характер, стійка вмотивованість на пошук нового в організації освітнього процесу.

Закладам ресторанного господарства потрібні сучасні, професійні фахівці, здатні адаптуватися до швидких суспільних і економічних змін, а це потребує значного підвищення якості підготовки кваліфікованих робітників в (ЗП(ПТ)О). Якість навчання в (ЗП(ПТ)О) можливо підвищити, впроваджуючи у педагогічну практику інтерактивні методи навчання.

Викладач професійно-теоретичної підготовки з професій кулінарного напрямку Заворотнюк Т.М. працює над науково-методичною проблемою: **«Формування професійних навичок здобувачів освіти кулінарного напрямку на засадах інтерактивного навчання»**.

Новизна досвіду Заворотнюк Т.М. характеризується пошуком нових чи вдосконалених концепцій, принципів, підходів до професійної освіти. Полягає в цілеспрямованому формуванні освітнього середовища, що дозволяє використовувати сучасні педагогічні технології, які сприяють реалізації максимальної самостійності здобувачів освіти на уроці і в позаурочний час; у комбінації сучасних і традиційних методик.

Інноваційна значущість досвіду Тетяни Миколаївни передусім простежується в тому, що особливістю освітнього процесу є те, що центром діяльності стає здобувач освіти, який, виходячи із своїх індивідуальних здібностей і інтересів, вибудовує процес пізнання. Між здобувачем і педагогом складаються «суб'єкт-суб'єктні» відносини. Викладач часто виступає в ролі консультанта, ментора, наставника, який стимулює активність, ініціативу і самостійність.

Заворотнюк Т.М. вдало впроваджує в роботу інтерактивні форми навчання:

- розширення пізнавальної активності – процес навчання побудовано таким чином, що кожен заохочений до активного пізнання через багатосторонню комунікацію, групову роботу та творчу взаємодію;
- ситуація взаємонавчання – кожен може висловлювати свою думку і рефлексувати, покладаючись на свій досвід і знання; істина і смисли окреслюються у діалозі та взаємодії, а не транслиуються готовими знаннями;
- ситуація успіху – присутня атмосфера доброзичливості і взаємопідтримки, що дозволяє кожному відчувати себе комфортно, активно діяти, відзначати власні успіхи, досягнення інших і надбання усієї групи;
- різноманітність форм роботи, що змінюють одна одну, – індивідуальна, парна, групова робота, робота в командах;



- різноманітність форматів навчання – дослідницькі процеси, ділові ігри, робота з документами, різними джерелами інформації, творчі завдання тощо;

- поєднання різних видів активності учасників тренінгу: соціальної (активність у соціальному оточенні – комунікація, взаємодія, взаємосприйняття); змістовної стосовно тематики тренінгу.

Викладач чітко розуміє структуру інтерактивного уроку і будує так свої заняття: мотивація; оголошення, представлення теми та очікуваних результатів; актуалізація знань, надання необхідної інформації; інтерактивна вправа; рефлексія.

Для реалізації якісного навчання на уроках професійно-теоретичної підготовки у своїй роботі Заворотнюк Т.М. використовує інноваційні технології, сучасні методи та форми роботи:

- мультимедійні технології (презентації, відеосупровід);
- інформаційно-комунікаційні технології (онлайн-додатки та платформи);
- метод проектів (захист проектів);
- сучасні форми проведення уроків: уроки-семінари, творчі зустрічі, майстер-класи, екскурсії, квести;
- інтерактивні методи навчання: вирішення проблемних ситуацій; випереджувальне навчання; ігри; метод «зіткнення з певними реальними ситуаціями», робота в мікрогрупах, кластер.

Викладач також ефективно організовує позаурочну діяльність здобувачів освіти в закладі. Тетяна Миколаївна проводить творчі зустрічі, майстер-класи, семінари-практикуми, презентації проектів. Постійно працює із здібними, творчими дітьми, залучає їх до участі у конкурсах фахової майстерності, олімпіадах з предметів, організовує екскурсії в заклади ресторанного господарства м. Житомира.

Яскравим прикладом роботи Заворотнюк Т.М. є ряд організованих та проведених заходів за атестаційний період 2020-2025 рр.:

- у 2022 р. організувала творчу зустріч першокурсників із представниками компанії «SALAD» на тему: «Розвиток ресторанного господарства м. Житомира та подальша співпраця із роботодавцями»;
- у 2023 р. в рамках тижня з професій кулінарного напрямку провела позаурочний захід «Творча майстерня: молекулярна міксологія»;
- у 2023 р. брала участь у Кулінарному челенджі «Великдень іде – свято в душі несе» (випікання та прикрашання куличів);

– у 2024 р. провела майстер-клас (екскурсію до Пабу Pleasantville) на тему: «Різні види м'яса. Приготування стейків» за участю Голови Асоціації кулінарів України у Житомирській області Віктора Беяка.

Викладач постійно проводить відкриті уроки, зокрема *провела майстер-клас «Приготування вареників різних регіонів України та різноманітність форм їх заліплювання»*. <https://www.youtube.com/watch?v=brwmsKLKxWk&list=PLhkCvPBq-5p6giS1ZHHCyMujNvtQbgkYp&index=43>

На своїх уроках Тетяна Миколаївна застосовує інформаційно-комунікаційні технології, що дають можливість здобувачам освіти повною мірою проявляти і розвивати їхній потенціал.

Протягом останніх років в співпраці із здобувачами освіти педагогом розпочато роботу зі створення та впровадження мультимедійних технологій в освітній процес з



метою збільшення частки самостійної роботи здобувачів освіти. Здобувачі освіти, які є авторами та розробниками мультимедійних презентацій, відеосюжетів, пошукової роботи, демонструють свої роботи на тижнях з професії, під час захисту дипломних робіт, на теоретичних та лабораторно-практичних уроках та в позаурочний час.

У процесі роботи накопичено достатньо матеріалу, серед них: «Особливості приготування млинців та оладок»; «Гарячі страви з м'яса, а саме приготування стейків»; «Приготування пельменів, хінкалі та равіолі»; «Характеристика бутербродів, а саме приготування брускет».

Заворотнюк Т.М. на уроках теоретичного навчання ефективно використовує відеофільми. Наприклад, при вивченні теми: «Первинна обробка м'яса» використання відеофільму «Поетапного розрубу яловичої туші» дає змогу здобувачам освіти побачити технологію процесу та активізувати їх діяльність під час вивчення нового матеріалу.

При вивченні теми «Обробка та нарізання картоплі» використання відео- лекції «Про підготовку напівфабрикату картопля для подальшої теплової обробки», в свою чергу, здобувачі освіти розуміють процес підготовки картоплі для приготування страви «Картопля фрі», що потрапляє в мережу «Макдональдс».

Викладач використовує багато відеоматеріалу про майбутні місця практики. Це дає змогу, не виходячи з аудиторії, за короткий проміжок часу познайомити їх з виробництвом, технологічними процесами, новітнім устаткуванням, показати унікальні, новітні матеріали.

Для підвищення інтересу до вивчення кулінарії Заворотнюк Т.М. постійно займається підвищенням професійного рівня та самоосвітою:

- у 2021 р. – онлайн-курси в ГО ІППО за темою «Нові технології при переході від дистанційного до очного навчання» (6 годин/ 0,2 кредиту (ЄКТС)), отримала сертифікат;

- у 2022 р. – онлайн-курси в ГО ІППО за темою «STEM – технології на сучасному уроці» (6 годин/ 0,2 кредиту (ЄКТС)), отримала сертифікат;

- у 2023 р. – курси підвищення кваліфікації «Цифрові технології GOOGLE для освіти», рівень базовий та середній, отримала сертифікат;

- у 2024 р. – курси підвищення кваліфікації «Бариста», в Carraro School (тренер Катерина Тимченко, м. Київ), має сертифікати: «Основи бариста» та «ЛАТТЕ АРТИСТ»;

- у 2023 р. – посіла друге місце та отримала «Срібний гарбуз» Всеукраїнського кулінарного конкурсу «Гарбузовий маєток 2023» (страва: «Пряне гарбузове лате»);

- у 2024р. – курси підвищення кваліфікації майстрів виробничого навчання (тренерів) за напрямом «Впровадження різноманітного, збалансованого та якісного харчування в закладах освіти» в межах Швейцарсько-українського проекту DECIDE «Децентралізація для розвитку демократичної освіти», сертифікат.



Заворотнюк Т.М. постійно підвищує свій фаховий рівень, бере участь в роботі засідань Житомирського Осередку Асоціації кулінарів України, виступала на засіданні «Круглого столу з роботодавцями м. Житомира» у 2020 році. Отримала подяку за судійську діяльність у Всеукраїнському чемпіонаті з кулінарного мистецтва та сервісу «Buttle Chefs – 2019» від кулінарної спільноти «Шеф - Group» та ресторану «Asiastyle», а також диплом Голови Асоціації кулінарів України у Житомирській області за участь в роботі оргкомітету.



Заворотнюк Т.М. з 2020 року очолює училищну методичну комісію педагогічних працівників кулінарного напрямку, постійно бере участь в засіданнях обласних методичних секцій, де неодноразово виступала з доповідями:

- 2021 р. – «Використання інтерактивних форм і методів роботи зі здобувачами освіти»; «Впровадження освітніх інновацій та елементів дистанційного навчання в освітній процес» на тему: «Самоосвіта як важливий чинник розвитку професійних компетентностей педагога»;

- 2022 р. – «Підготовка навчально-програмної документації до впровадження в професійну підготовку здобувачів освіти нового СП(ПТ)О 5122.56.10 – 2021 з професії: «Кухар» для інтегрованих професій»; участь у конференції: «Використання інтерактивних методів у професійній освіті та навчанні», стаття «Коучинг як ефективна технологія формування успішного здобувача освіти»;

- 2023 р. – участь у конференції: «Сучасний урок в ЗП(ПТ)О: ідеї та практика», стаття на тему: «Розробка технології кулінарної продукції за рекомендаціями фудпейрінгу»;

- 2024 р. – «Дистанційний навчальний курс з професії 5122 «Кухар».

Викладач має ряд публікацій:

- 2021 р. – «Електронний тестовий контроль з предметів професійно-теоретичної підготовки. Відео-уроки лабораторно-практичних робіт». Всеосвіта, свідоцтво від 22.11.2021;

- 2022 р. – Робочий зошит з теми «Холодні страви і закуски» (кухар, 4 розряд); різнорівневі завдання з предмета «Технологія приготування страв» (кухар, 3 розряд). Всеосвіта, свідоцтво від 15.10.2022;

- 2023 р. – Стаття: «Примножуючи національні кулінарні традиції». Газета «Приміське життя»;

- 2024 р. – «Примірна освітня програма з професії «Кухар 4 розряду» за напрямом: «Впровадження різноманітного збалансованого та якісного харчування в закладах освіти». Вісник НМК ПТО № 9 (245) вересень 2024 (член обласної творчої групи з розробки).

Заворотнюк Т.М. впроваджує дистанційну форму навчання. Ефективно проводить уроки дистанційного навчання на загальноучилищній онлайн-платформі Google Classroom, Google Workspace for Education, використовуючи цифрові інструменти для створення інтерактивних вправ: LearningApps, Сервіси Google (віртуальна дошка Jamboard, опитування через Google Forms), Kahoot.

Заворотнюк Т.М. постійно підвищує свій фаховий рівень, приймає участь в роботі засідань Житомирського осередку Асоціації кулінарів України, виступала на засіданні «Круглого столу з роботодавцями м. Житомира» (2021).

Викладач живе за принципом «Навчатися ніколи не пізно!» – цікавиться новітніми технологіями з професії, вивчає сучасні педагогічні технології, тому відвідує Всеукраїнські виставки у м. Києві «Міжнародний експофорум ресторанно-готельного бізнесу» (2022) тощо.

Заворотнюк Т.М. постійно бере активну участь в розробці плануючої документації згідно зі СПО, а також бере активну участь у розробці Примірних освітніх програм з професій «Кухар» (2021) і «Офіціант» (2023) як член обласної творчої групи; та член Всеукраїнської робочої групи щодо розробки проекту СПО з професії «Бармен» (2024).

Заворотнюк Т.М. неодноразово входила до складу організаційних комітетів обласних кулінарних конкурсів, Чемпіонату області (2018, 2019 рр.), вивчає та ефективно впроваджує інноваційний педагогічний та новітній виробничий досвід.

Як результат роботи викладача, за останні 5 років 100% здобувачів освіти мають високий та достатній рівень навчальних досягнень, завершили навчання з дипломами з відзнакою, продовжують навчання за професією у начальних закладах III та IV рівня акредитації та затребувані на робочих місцях.

За якісну підготовку здобувачів освіти, високі педагогічні досягнення викладача нагороджено Грамотою міської ради м. Житомира (2019).

Досвід роботи викладача Заворотнюк Тетяни Миколаївни на тему: «Формування професійних навичок здобувачів освіти кулінарного напрямку на засадах інтерактивного навчання» був розглянутий, обговорений та схвалений для поширення серед педагогічних працівників області на засіданні методичної комісії педагогічних працівників кулінарного напрямку (Протокол №3 від 27 листопада 2024 р.) та на засіданні педагогічної ради (протокол засідання педагогічної ради ДНЗ «Житомирське вище професійне технологічне училище» № 3 від 03.01.2025 р.).