

ЕКООРІЄНТОВАНІ ПЕДАГОГІЧНІ ТЕХНОЛОГІЇ У ПРОФЕСІЙНІЙ ПІДГОТОВЦІ МАЙБУТНІХ КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ СФЕРИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Ольга Гайдук,

кандидат педагогічних наук, науковий співробітник
лабораторії технологій професійного навчання,
Інститут професійної освіти НАПН України,
м. Київ, Україна
<https://orcid.org/0000-0002-2290-6669>

Анотація. Розглянуто розроблення й застосування екоорієнтованих педагогічних технологій у професійній освіті України, зокрема для професійної підготовки майбутніх кваліфікованих робітників сфери ресторанного господарства.

Ключові слова: сталий розвиток, професійна освіта і навчання, екоорієнтовані технології, ресторанне господарство.

ECO-ORIENTED PEDAGOGICAL TECHNOLOGIES IN THE PROFESSIONAL TRAINING OF FUTURE QUALIFIED WORKERS IN THE FIELD OF RESTAURANT INDUSTRY

Olha Haiduk

*PhD in Pedagogy, Research Officer
of the Laboratory of Professional Education Technologies
at the Institute of VET of the NAES of Ukraine, Kyiv, Ukraine*

Abstract. The development and application of eco-oriented pedagogical technologies in professional education of Ukraine is considered, in particular, for the professional training of future qualified workers in the field of restaurant industry.

Keywords: sustainable development, professional education and training, eco-oriented technologies, restaurant industry.

Наразі впровадження екологічної освіти та виховання в Україні є пріоритетним напрямом на рівні державної політики (Закон України, 2019, Лютий 28; Закон України, 2019, Вересень 30; МОН України, 2020). Освіта загалом і, зокрема професійна освіта, стає більш орієнтованою на досягнення цілей сталого розвитку, основою яких є сприяння захисту природи як для теперішніх, так і для майбутніх поколінь. Відповідно до цього, метою сталого розвитку є формування в суспільстві екологічних цінностей і підвищення його екологічної свідомості. Нові вимоги до професійної діяльності майбутніх кваліфікованих робітників в умовах сталого розвитку актуалізують проблему їхньої підготовки у контексті екологічної освіти.

Успішна реалізація цінностей сталого розвитку в сучасній системі професійної освіти пов'язана, насамперед, з питанням якісного оновлення системи екоорієнтованої підготовки майбутніх кваліфікованих робітників та

формуванням у них професійної компетентності, орієнтованої на сталий розвиток (Кулалаєва, & Гайдук, 2022).

Провідним узагальнюючим фактором передового досвіду в галузі екологічної відповідальності та екологічної орієнтованості стало підвищення попиту на підприємства, які спонукають дотримуватися критеріїв екологічної освіти. Відповідно до концепцій сталого розвитку виділимо основні інструменти, на підґрунті яких має базуватися екологічна орієнтованість у сфері ресторанного господарства:

Інструменти та компетентності сталого розвитку, а також посилення обізнаності та дій щодо сталого розвитку (екологічна обізнаність та дії; оволодіння відповідними вміннями, якостями та навичками, що сприяють формуванню робітників, готових до екологічної орієнтованості у своїй роботі).

1. Дотримання вимог екологічного харчування та раціонального використання продуктів харчування (ресурсозберігаючі і безпечні для тварин методи виробництва, переробки та забезпечення харчовими продуктами, а також підвищення обізнаності споживачів щодо ефективності вибору їжі, захисту навколишнього середовища та клімату).

2. Виробництво, реалізація та використання екологічно чистих продуктів харчування задля зменшення споживання природних ресурсів і негативного впливу на навколишнє середовище.

3. Енерго- та ресурсозберігаюче виробництво (скорочення споживання електроенергії та водних ресурсів у сфері ресторанного господарства, зокрема зберігання та використання відновлюваної енергії та мінімізація шкідливих викидів, використання інноваційних виробничих процесів, матеріалів та технологій, ефективне використання та суворя переробка або утилізація сировини, яку важко замінити (що не є екологічною)).

4. Зменшення шкідливих викидів у повітря, воду та ґрунт (Гайдук О. В. та ін., 2022).

Отже, основу екологічної орієнтованості сфери ресторанного господарства складає чітко визначена екологічна політика, в якій описані загальні цілі й рівень амбіцій щодо екологічних показників, показників охорони навколишнього середовища та екологічної підготовки, інформативності та підвищення обізнаності як для робітників цієї сфери так і для її споживачів.

У системі професійної освіти задля реалізації стратегічного завдання екологічної орієнтованості сфери ресторанного господарства використовуються різні педагогічні технології, суть, призначення та контент яких співвідноситься з інноваційними тенденціями розвитку професійної (професійно-технічної) освіти.

Завдання педагогічної технології полягають у: стимулюванні мотиваційної готовності здобувачів освіти до саморозвитку; створенні умов для формування професійної компетентності; пошуку доцільних способів,

форм, методів та засобів; забезпеченні професійного становлення та розвитку упродовж життя.

Традиційні педагогічні технології навчання відтворюють екологічні знання, уміння та навички як відлуння дисципліни «Екологія», що лише надає змогу сформувати когнітивне середовище, в якому окреслено деякі екологічні аспекти та існує застарілий антропоцентричний тип екологічної свідомості. Змінити його на екоцентричний у відповідності з екологічним імперативом, забезпечити належну підготовку майбутніх робітників сфери ресторанного господарства у ЗП(ПТ)О задля реалізації стратегії сталого розвитку можна, на нашу думку, застосовуючи екоорієнтовані педагогічні технології.

Під екоорієнтованими педагогічними технологіями (ЕОПТ) розуміють такі, що сприяють розвитку «зеленого» мислення (green mindset) в учнів, студентів та слухачів. Загальною метою проектування ЕОПТ є актуалізація когнітивних здібностей учнів з екологічних питань, мотивування свідомого відношення до збереження довкілля та закладання пріоритетів екологічної безпеки під час виконання майбутніми робітниками сфери ресторанного господарства професійної діяльності (Кулалаєва, 2016).

У створюваній системі екологічної освіти особливі зусилля покладено на розробку і впровадження в освітній процес таких сучасних інноваційних технологій, що передбачають застосування методів, спрямованих на активне оволодіння навчальним матеріалом. Одними з найважливіших серед них є, зокрема, метод проєктного навчання, технології проблемного навчання та інформаційно-комунікаційні технології.

У професійній підготовці робітників сфери ресторанного господарства можливе виконання учнями різних екоорієнтованих проєктів. Зокрема, під час професійної підготовки майбутніх кваліфікованих робітників, викладачі використовують *інформаційні проєкти*, продуктом яких є навчальна інформація, що може втілюватися у різноманітних продуктах (реферат, твір, есе, словник, мультимедійна презентація тощо); *практико-орієнтовані проєкти*; *соціальні проєктні технології*; *дослідницькі проєкти*; *творчу проєктну технологію*.

Технологія проблемного навчання – спеціально створена система специфічних прийомів і методів, що сприяють самостійному добуванню знань, їх застосування в прийнятті рішень нових пізнавальних і практичних задач, а не одержання знань в готовому вигляді, вирішення задачі за зразком.

Найчастіше утруднення у викладачів ЗП(ПТ)О викликають вибір змісту навчального матеріалу і формулювання проблемних питань та проблемних ситуацій. Необхідно враховувати, що проблемні питання і практичні завдання повинні викликати труднощі в учнів, але бути доступними і посильними, тому що непосильні завдання не можуть викликати інтересу до їх розв'язання. Слід пам'ятати, що особливість проблемного питання – це відсутність можливості дати на нього пряму однозначну відповідь. Для формування проблемних запитань можна

рекомендувати наступні ключові слова: «Що відбудеться у випадку обрання шляху екологічності закладом ресторанного господарства?», «Як можна зменшити відходи ресторанного господарства?», «Які умови необхідні для зменшення забруднення навколишнього середовища закладом ресторанного господарства?», «Що необхідно зробити задля впровадження ресурсозберігаючих заходів (економія води та електроенергії)?», «Яких правил має дотримуватись заклад ресторанного господарства, щоб мати стійку екологічну політику щодо придбання екологічно чистих продуктів харчування?» (Гайдук О. В. та ін., 2022).

Також натеper широко впроваджуються у професійну підготовку майбутніх кваліфікованих робітників ресторанного господарства екоорієнтовані інформаційно-комунікаційні технології навчання. Підготовка, зокрема кухарів, кондитерів, барменів, офіціантів, ґрунтується на Державних стандартах (професійно-технічної) освіти, в яких визначено «Перелік та зміст загальнопрофесійних і ключових компетентностей» у загальнопрофесійному блоці навчання. До них належить також здобуття інформаційно-комунікаційної компетентності. В освітніх програмах цих професій виокремлено освітній предмет «Інформаційні технології». Це пов'язано із тим, що натеper існує достатньо велика кількість ІКТ, які розроблені спеціально для підприємств ресторанного господарства. Вони дають змогу значно спростити, оптимізувати і прискорити цілий ряд рутинних, специфічних для цієї сфери операцій.

Зручність автоматизації та інформатизації процесів на підприємстві ресторанного господарства очевидна не тільки з точки зору «ведення справ», а й з позицій клієнтів, так як інформаційні системи уможливають оперативніше працювати з розрахунками клієнтів, черговістю обслуговування, забезпеченістю пропонованого меню всіма необхідними інгредієнтами, без побоювання, що їх або не вистачить, і в половині вечора меню значно скоротиться, або, навпаки, їх виявиться в надлишку, і вони з часом втратять свої споживчі якості, так і не потрапивши на стіл у складі страви. Також однією з основних ІТ-інновацій для ресторанного бізнесу є впровадження комплексу web- і телекомунікаційних рішень для взаємодій з клієнтами. У результаті все частіше з'являються послуги доставки додому замовлень, зроблених по телефону та інтернет.

На сучасному етапі господарювання підприємства ресторанного бізнесу використовують такі інновації, що їх можемо назвати екологічними:

1. Технічні, пов'язані з упровадженням нових видів техніки, пристосування, інструментів, а також техніко-технологічних прийомів праці в обслуговуванні, що сприяють економії природних ресурсів (води, електроенергії). Бо, як відомо, тренд на впровадження комп'ютерної техніки, поширення інформаційно-технологічних нововведень сприяє полегшенню роботи з клієнтами й вдосконалення процесу сервісного виробництва, що також можна назвати екологічним, з точки зору економії часу, психологічного мікроклімату як клієнта, так і ресторанного господарства.

2. Організаційно-технологічні, пов'язані з ефективнішими видами послуг та організаційними нормами праці. Підвищуючи якість обслуговування, ресторани збільшують число постійних гостей, зберігають постійний позитивний клімат у колективі та отримують більше прибутку (Гайдук та ін., 2022).

Список посилань

Верховна Рада України. (2019, 28 лютого). *Про Основні засади (стратегію) державної екологічної політики України на період до 2030 року: Закон України.* <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2697-19#Text>

Верховна Рада України. (2019, Вересень 30). *Про Цілі сталого розвитку України на період до 2030 року: Закон України.* <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/722/2019#Text> .

Гайдук, О. В., Герлянд, Т. М., Каленський, А. А., & Пятничук, Т. В. (2022). *Розроблення й застосування екоорієнтованих педагогічних технологій для професійної підготовки майбутніх кваліфікованих робітників будівельної, аграрної галузей та сфери ресторанного господарства.* Київ: ІПО НАПН України. <https://lib.iitta.gov.ua/733669/>

Кулалаєва, Н. В. (2016). Еко-орієнтовані педагогічні технології у підготовці майбутніх будівельників. У *Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції «Екологічні засади збалансованого регіонального розвитку» (Івано-Франківськ, Україна, 10–11 травня 2016 р.)*, (с. 50-54). Івано-Франківськ: Симфонія форте.

Кулалаєва, Н., & Гайдук, О. (2022). Модель формування у майбутніх фахівців професійної компетентності, орієнтованої на сталий розвиток. *Professional Pedagogics*, 2(25), 23-31. <https://doi.org/10.32835/2707-3092.2022.25.23-31> .

МОН України. (2020). *Стратегія розвитку професійної (професійно-технічної) освіти на період до 2023 року: рішення колегії МОН України, № 12/2-3.* <https://mon.gov.ua/storage/app/media/pto/Zakhody/2020/21.12/Stratehiya%20rozvytku%20profesiyno-tekhnichnoyi%20osvity%20na%20period%20do%202023%20roku.pdf>