

матеріалу учнями та вироблення у них здатності входити в активну дослідницьку позицію по відношенню досліджуваного матеріалу. Педагогічний процес проводиться за допомогою виконання учнями завдань із систематичною перевіркою результатів їх діяльності, під час якої відзначаються помилки, труднощі та найбільш успішні рішення.

Переваги рефлексивного методу полягають в тому, що в учнів розвивається навичка самостійного прийняття рішень і самостійної роботи, відточується майстерність планування і досягнення цілей, підвищується почуття відповідальності за свої дії.

Але є і недоліки: сфера діяльності учнів, що представляє собою проблематику, під час вивчення теми, обмежена, а отримання і відточування відбувається винятково дослідним шляхом, тобто за допомогою проб і помилок.

Основні висновки. Після опрацьованої інформації можна зробити висновок, що впровадження інноваційних методик є невід'ємною частиною сучасного навчання в закладах загальної середньої освіти. Воно сприяє підвищенню та актуалізації знань учнів, їх активності та прагненню до нових знань.

ЛІТЕРАТУРА

1. Кремень В. Інноваційність і освіта / В. Кремень // Позакласний час. К. – 2009. – № 11-12. – С. 36-38
2. Коберник О.М. Модернізація підготовки майбутніх учителів трудового навчання О.М.Коберник // Трудова підготовка в закладах освіти. – 2004. – № 4. – С. 28-31.
3. Інноваційні методи навчання і викладання [Електронний ресурс] / автор, редактор, звідки – Режим доступу до документу: <http://osvita.ua/school/method/1663/>

Вікторія Медведєва,

студентка I курсу

Бердянського економіко-гуманітарного коледжу

Бердянського державного педагогічного університету

Науковий керівник: **Р.І. Богданов,**

майстер виробничого навчання

(БЕГК БДПУ)

ОСОБЛИВОСТІ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ СФЕРИ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Стаття присвячена актуальній проблемі професійної підготовки майбутніх спеціалістів сфери ресторанного обслуговування. На основі аналізу теорії та методики професійної освіти розглядаються специфічні засади фахової підготовки молодших спеціалістів сфери ресторанного обслуговування, при цьому велике значення приділяється формуванню професійно важливих умінь.

Аналіз останніх досліджень і публікацій із проблеми.

Індустрія гостинності, сервісу посідає важливе місце у світовій економіці. За статистичними даними до 30-35% світової торгівлі послугами припадає на частку торгівлі даними послугами [3]. А прибуток від готельного та ресторанного бізнесу в абсолютному вираженні поступається лише прибутку з експорту нафти. На досвіді Швейцарії, батьківщини індустрії гостинності, можна перекопатися у важливості підготовки висококваліфікованих кадрів. Швейцарська модель освіти є еталоном навчання в сфері готельного, туристичного та ресторанного бізнесу.

Метою статті є обґрунтування доцільності викладання професійної підготовки фахівців сфери ресторанного обслуговування та висвітлення новітніх практик з необхідними сучасними матеріально-технічними засобами.

Виклад основного матеріалу дослідження. Молодшого спеціаліста сфери ресторанного обслуговування, на відміну від бакалавра та магістра, можна назвати практиком, адже він, в першу чергу, має володіти необхідними професійними вміннями. Тому завданням навчального закладу є формування професійних умінь студентів як запоруки успішного оволодіння фахом. Специфіка закладів ресторанного господарства полягає в тому, що у них одночасно здійснюється виробництво і торгівля, а також надаються послуги сфери обслуговування. Відповідно, підготовка фахівця сфери ресторанного обслуговування має обіймати три галузі: сферу обслуговування, виробничу діяльність, торгівлю. Окрім того, значна частина часу (за навчальним планом – до 50%), відведеного на аудиторні заняття, проходить у оснащених лабораторіях, спеціальних кабінетах, навчально-виробничих кафе та ресторанах, де студенти перебувають у максимально адаптованих до майбутньої професійної діяльності умовах. Індивідуальна робота викладача-наставника зі студентами спрямована на творчість та розвиток професійного зацікавлення. У процесі підготовки до участі у подібних заходах студент самовдосконалюється, самоорганізується, що має велике виховне значення.

Висновки дослідження і перспективи подальшого розвитку.

Аналіз функцій молодшого спеціаліста сфери ресторанного обслуговування, зазначених у Галузевих стандартах [1], дає підстави стверджувати, що специфіка підготовки молодшого спеціаліста сфери ресторанного обслуговування полягає: в більшій кількості аудиторних годин (у порівнянні з навчальним планом ОКР бакалавр), відведених на практичні та лабораторні заняття; в ретельній організації навчальної та виробничої практик, що виявляється у відборі новітніх баз практик з усіма необхідними матеріально-технічними засобами, персоналом, документообігом, комп'ютерними програмами тощо; в поєднанні у навчальному плані підготовки молодшого спеціаліста, враховуючи майбутню професійну діяльність, сфери ресторанного обслуговування дисциплін трьох галузей знань: сфери послуг, виробничої діяльності торгівлі; в створенні умов для постійного «занурення» студентів у професію шляхом залучення до професійно спрямованих аудиторних та позааудиторних заходів; в створенні матеріально-технічних умов для успішного опанування студентами специфікою професії, що виявляється в проведенні занять в оснащених спеціалізованих кабінетах, лабораторіях,

навчальних ресторанах, комп'ютерних кабінетах тощо; в паралельному навчанні студентів на курсах робітничих професій за спорідненими спеціальностями; в забезпеченні навчального процесу комп'ютерними програмами, що відповідають профілю навчання. Дотримання цих особливостей фахової підготовки забезпечує підготовку висококваліфікованого, конкурентоспроможного фахівця сфери ресторанного обслуговування.

ЛІТЕРАТУРА

1. Галузевий стандарт з підготовки молодшого спеціаліста за спеціальністю «Офіціант» [Електронний ресурс]. — Режим доступу : — <http://proftekhosvita.org.ua/uk/resources/documents/educational/?page=13>.
2. Гостиничний и ресторанный бизнес // Режим доступа [http://www.studiesandcareers.com/ru/directions/hotel.html]
3. Ресторанный бизнес: обучение персонала – залог успеха заведения // Режим доступа: [http://resto-klub.ru/upravlenie-personalom/obuchenie-personala.php]

Петрончик Вікторія,

студентка 4 курсу

Факультету фізико-математичної, комп'ютерної та технологічної освіти
Наук. керівник: **С.В.Хоменко**, к.п.н., доцент (БДПУ)

ОСОБЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ІНФОРМАЦІЙНО-КОМУНІКАТИВНИХ ТЕХНОЛОГІЙ У НАВЧАННІ

Світові експерти і вчені обґрунтовують необхідність і важливість впровадження інформаційно-комунікативних технологій (ІКТ) у навчання. ІКТ присутні в усіх сферах життя, але найбільш впливові вони у навчання, оскільки дають можливість впроваджувати абсолютно нові методи викладання і навчання.

Проте, саме концепція інформаційних технологій з'явилась у 1980-ті роки і була додана до елементу комунікацій. Вчені В.Биков, Р.Гуревич, І.Зязюн, О.Коваленко, А.Нікуліна, Н.Ничкало, В.Радневич, О.Щербак досліджують питання про впровадження інноваційних педагогічних технологій у системі професійної освіти.

Метою застосування ІКТ є підготовка конкурентоспроможного спеціаліста з необхідним рівнем особистих і професійно значущих якостей, що оптимально задовольняють запити виробництва, відкриває нові горизонти для навчальної діяльності.

Інноваційні технології на різних етапах уроку.

1. *Організаційний етап.* У вступній частині уроку учням пояснюється мета і зміст подальшої роботи. На даному етапі доцільно показати слайд із зазначенням теми та переліку питань для вивчення. Відображення цієї інформації на екрані прискорює конспектування.

2. *Мотиваційно-пізнавальна діяльність.* Мотиваційно-пізнавальна діяльність учителя формує зацікавленість учня в сприйнятті інформації, яка