

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР
ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ У ПОЛТАВСЬКІЙ ОБЛАСТІ**

ЗБІРНИК

**статей II обласної конференції
до Міжнародного дня кухаря та кулінара
«Підготовка кваліфікованих робітників
ресторанного сервісу
у закладах професійної
(професійно-технічної) освіти»**

19.10.2023

**Полтава
2024**

Рекомендовано до друку навчально-методичною радою Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Полтавській області, протокол №2 від 30.01.2024

Укладач: Тетяна ДМИТРЕНКО, методист Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Полтавській області

Збірник статей є підсумком проведення II обласної конференції до Міжнародного дня кухаря та кулінара «**Підготовка кваліфікованих робітників ресторанного сервісу у закладах професійної (професійно-технічної) освіти**», яка відбулася 19.10.2023 року.

Мета проведення заходу: обмін досвідом щодо реалізації сучасних освітніх практик у професійну підготовку кваліфікованих робітників, а також обговорення стану та перспектив розвитку ресторанного сервісу в Україні.

Організатор заходу: Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Полтавській області

Організаційний комітет:

Ірина ДОЛИНА, директор Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Полтавській області

Тетяна ДМИТРЕНКО, методист Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Полтавській області

36000,
м. Полтава, вул. Котляревського, 22
НМЦ ПТО у Полтавській області

ЗМІСТ

I. ПІДГОТОВКА КВАЛІФІКОВАНОГО РОБІТНИКА РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ В ЗАКЛАДАХ ПРОФЕСІЙНОЇ (ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ) ОСВІТИ.....7

ВІДРОДЖЕННЯ ТРАДИЦІЙ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ НА УРОКАХ ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ В ГРУПАХ УЧНІВ, ЩО НАВЧАЮТЬСЯ ЗА ПРОФЕСІЄЮ КУХАР, КОНДИТЕР

Ємченко Тетяна, майстер виробничого навчання Полтавського професійного ліцею (м. Полтава).....7

ВИБІР ПРОФЕСІЇ – ЦЕ ВИБІР СВОГО МІСЦЯ В ЖИТТІ (з досвіду роботи)

Наталія Вертій, викладач професійно-теоретичної підготовки Професійно-технічного училища № 50 м. Карлівка12

РОБОТА МЕТОДИЧНОЇ КОМІСІЇ ЗАКЛАДУ ПРОФЕСІЙНОЇ (ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ) ОСВІТИ ДЛЯ СТВОРЕННЯ СУЧАСНОГО ОСВІТНЬОГО СЕРЕДОВИЩА ТА ПІДГОТОВКИ КВАЛІФІКОВАНОГО РОБІТНИКА

Яна Осадча, майстер виробничого навчання Професійно-технічного училища №50 м. Карлівка17

II. ІННОВАЦІЙНЕ ОСВІТНЄ СЕРЕДОВИЩЕ В ЗАКЛАДАХ ПРОФЕСІЙНОЇ (ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ) ОСВІТИ21

СИЛА ПЕДАГОГІЧНОГО ДИЗАЙНУ: ПЕРЕТВОРЕННЯ ЛЕКЦІЇ В ІНТЕРПЕКТИВНИЙ КУРС ARTICULATE STORYLINE 3

Ірина Шевченко, майстер виробничого навчання ДНЗ «Решетилівський професійний аграрний ліцей імені І. Г. Боровенського» (м. Решетилівка)....21

ВИКОРИСТАННЯ ЦИФРОВИХ ІНСТРУМЕНТІВ НА УРОКАХ З ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ З ОСНОВАМИ ТОВАРОЗНАВСТВА»

Наталія Карунна, викладач професійно-теоретичної підготовки <i>Полтавського професійного ліцею (м. Полтава)</i>	25
ВИКОРИСТАННЯ СИМУЛЯТОРІВ «ДІЯ» ТА ІНШИХ МЕТОДІВ СТИМУЛЮВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ ПІД ЧАС ПРОВЕДЕННЯ УРОКУ ТЕОРЕТИЧНОГО НАВЧАННЯ	
Катерина Корінь, викладач професійно-теоретичної підготовки <i>Вищого професійного гірничо-будівельного училища (м. Горішні Плавні)</i>	30
ФОРМУВАННЯ ОСОБИСТОСТІ УЧНІВ ПІД ЧАС ПРОВЕДЕННЯ УРОКІВ ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ ЧЕРЕЗ ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ (з досвіду роботи)	
Людмила Бган, майстер виробничого навчання <i>ПТУ №46 с. Лазірки</i>	34
ІНТЕРАКТИВНІ ТЕХНОЛОГІЇ ЯК ЗАСІБ РОЗВИТКУ ВАЖЛИВИХ ЯКОСТЕЙ МАЙБУТНІХ МАЙСТРІВ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ, АДМІНІСТРАТОРІВ	
Світлана Мирошниченко, майстер виробничого навчання <i>Регіонального центру професійно-технічної освіти №1 (м. Кременчук)</i>	39
ІІІ. РОЗВИТОК КРЕАТИВНОСТІ ТА ТВОРЧОСТІ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ ШЛЯХОМ ЗАЛУЧЕННЯ ЇХ ДО ПОЗАУРОЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАЛУЧЕННЯ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ ДО ТВОРЧОГО ВИКОНАННЯ ЗАВДАНЬ НА УРОКАХ ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ	
Юлія Литвиненко, майстер виробничого навчання <i>Кременчуцького професійного ліцею ім. А.С.Макаренка (м. Кременчук)</i>	45
РОЗВИТОК КРЕАТИВНОСТІ ТА ТВОРЧОСТІ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ ШЛЯХОМ ЗАЛУЧЕННЯ ЇХ ДО ПОЗАУРОЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ	
Яна Удовицька, викладач професійно-теоретичної підготовки <i>Професійно-технічного училища №26 (м. Кременчук)</i>	49
МЕТОДИКА ПРОВЕДЕННЯ МАЙСТЕР-КЛАСІВ	
Тетяна Скрипка, майстер виробничого навчання <i>Професійно-технічного училища №46 с. Лазірки</i>	53

IV. СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ В ГАЛУЗІ РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ.....58

ТРЕНДИ, ЯКІ ЗМІНИЛИ НАШ СВІТ: ІННОВАЦІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ, ЯКІ ВАРТО ЗНАТИ МАЙБУТНІМ ФАХІВЦЯМ РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ

Віта Вісич, майстер виробничого навчання Регіонального центру професійно-технічної освіти №1 м. Кременчука.....58

ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ – ЗАПОРУКА УСПІХУ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГАЛУЗІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Світлана Курочка, викладач професійно-теоретичної підготовки Регіонального центру професійно-технічної освіти №1 м. Кременчука.....60

СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ В ГАЛУЗІ РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ

Лариса Бондаренко, майстер виробничого навчання Професійно-технічного училища № 26 м. Кременчука.....66

СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ В ГАЛУЗІ РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ

Анастасія Ніколайчук, майстер виробничого навчання Професійно-технічного училища № 26 (м. Кременчук).....69

ВПРОВАДЖЕННЯ ТРЕНДОВИХ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ШЛЯХОМ ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ МОЛЕКУЛЯРНОЇ КУХНІ В ПРОФЕСІЙНО-ПРАКТИЧНІЙ ПІДГОТОВЦІ З ПРОФЕСІЇ «КУХАР»

Тетяна Рєпіна, майстриня виробничого навчання ДПТНЗ «Професійний аграрний ліцей» м. Кобеляки.....73

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ШРОТУ ОБЛПІХИ У ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ ХЛІБА

Фалендиш Наталія, к.т.н., доцент Національного університету харчових технологій, м. Київ, Симоненко Аліна, майстер виробничого навчання Професійно-технічного училища № 46 с. Лазірки.....78

СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ В КУЛІНАРІЇ

Тетяна Гайдай, майстер виробничого навчання Професійно-технічного училища № 50 м. Карлівка 82

ІННОВАЦІЇ У ХАРЧОВІЙ ГАЛУЗІ

Ірина Ткаченко, майстер виробничого навчання Професійно-технічного училища № 50 м. Карлівка 88

ПРЕЗЕНТАЦІЙНІ МАТЕРІАЛИ 95

I. ПІДГОТОВКА КВАЛІФІКОВАНОГО РОБІТНИКА РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ В ЗАКЛАДАХ ПРОФЕСІЙНОЇ (ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ) ОСВІТИ

ВІДРОДЖЕННЯ ТРАДИЦІЙ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ НА УРОКАХ ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ В ГРУПАХ УЧНІВ, ЩО НАВЧАЮТЬСЯ ЗА ПРОФЕСІЄЮ КУХАР, КОНДИТЕР

Ємченко Тетяна, майстер виробничого навчання

Полтавського професійного ліцею (м. Полтава)

Українські страви стають дедалі відомішими у світі, їх готують у престижних ресторанах і на домашніх кухнях.

Українська кухня – цікава, барвиста, різноманітна і сучасна. Кожний сезон доповнює її оригінальними смаками. А одна й та сама страва може смакувати по-різному залежно від регіону. Краса і сила української традиції – у якісних продуктах та техніці приготування, які ми практикуємо не одне століття.

Українська кухня має давні традиції, які сьогодні відображені в кулінарних практиках та улюблених смаках. Водночас українська кухня вона невинно розвивається і змінюється. У ній, мов у дзеркалі, можна побачити як відображення минулого, так і тенденції сьогодення. Нині ми все ще вивчаємо і переосмислюємо кулінарні традиції минулого, знову відкриваємо різноманіття регіональних страв.

Сьогодні люди готові платити за натуральність і смак. Останніми роками процес пошуку й повернення до «свого» помітно пришвидшився. Людей цікавлять старі рецепти. Вочевидь, настав час фахово поговорити про сучасну нову українську кухню, що спирається на славні традиції.

Українська кухня надзвичайно багата. Українці здавна вміли створити смачну і незвичайну страву із дешевих і звичайних продуктів.

Багато страв ще користуються популярністю серед українців, але є

просто такі фантастичні страви, які, чомусь, пропадають (а то і зовсім вже пропали) з наших столів.

Під час проведення уроків виробничого навчання розглядаючи тему: «Приготування страв з круп», я не забуваю про відродження традицій Української кухні, готую страви про які ми почали забувати які тісно переплітаються з сьогоденням.

Каша – одна з найдавніших і найпоширеніших слов'янських страв. На Україні кашу готували з пшона, гречки, ячменю, пшениці, вівса, кукурудзи, пізніше рису. Товчені зерна відокремлювали від луски, одержуючи чисту крупу за допомогою шеретування у круподернях або товчення у ступах. При цьому крупа могла лишатися цілою або перетворювалася на дрібну січку.

Розповідаю учням, від яких страв ломилися столи українців протягом кількох століть – тетеря, путря, зубці, куліш, мамалига, качана каша.

Звертаючи увагу на страви полтавського регіону, зупиняю свою увагу на приготуванні качаної каші.

Чому качану кашу, наші предки готували тільки на свята і де цю давню страву можна скуштувати зараз?



Качана каша (крупці) – це традиційна українська, автентична страва, яку готують у Диканському та Зіньківському районах Полтавської області. На Зіньківщині качана каша асоціюється з Опішнею – тут цю страву ще й досі подають на весілля чи інші урочисті події.

Качана каша поступово виходить із вжитку, її рецептуру й технологію приготування забувають.

Зазвичай качану кашу готували на сімейні свята (весілля, хрестини) та при зведенні нових будівель. Каша ситна та поживна, має гарний вигляд та смак.

Качану кашу зараз дуже не просто десь скуштувати, бо вона має неймовірно складну технологію створення. Господині здавна робили цю кашу руками, так робимо і ми цей особливий рецепт. Беремо пшоно засипаємо у велику миску, поливаємо збитими яйцями і притрушуємо борошном, починаємо качати кашу годинами, поки кожна крупинка не буде обгорнута м'яким тістом, і так ми качаємо кашу 3-4 дні, даючи підсохнути одному шару, і на наступний день створюємо наступний шар. Після качання виходять такі однакові горошинки з тіста, а в кожній – пшонинка. Готову крупу розкладаємо тоненьким шаром на чистий рушник і підсушуємо. Потім готову крупу можна зберігати, але не більше місяця. Кашу готуємо на бульйоні з м'ясом або можна з додаванням вершкового масла, можна з шкварками чи беконом. Каша повинна умлівати. Якщо качану кашу готуємо на газовій плиті, після того як довели її до напівготовності, ще треба деякий час потомити її в духовій шафі, з накритою кришкою, щоб не взялося скоринкою.



І ось вона урочиста мить, пересипаємо готову кашу в велику мисяку-кандійку (велику миску з трохи загнутими всередину краями), і додаємо вершкового масла. Ставимо посеред столу і дегустуємо.



Таким чином, ми намагаємося на уроках виробничого навчання відроджувати традиції Української кухні та готувати страву із звичайних продуктів: яєць, пшона та пшеничного борошна.

Качана каша – це страва, яка пахне святом.

Для ознайомлення учнів з приготуванням старовинних страв Української кухні був проведений виховний захід на тему: «Гастрономічна подорож Україною. Українські страви і корисні і цікаві», на якому досліджувалися страви різних регіонів України, та готували качану кашу.



Один із позаурочних заходів, це проведення екскурсії в заклади ресторанного господарства, де відроджують традиції Української кухні. Досліджуючи в яких закладах Полтави готують качану кашу ми з'ясували, що її можна скуштувати у таверні «IV Бастіон».

Що таке справжня полтавська гостинність, ви зрозумієте, відвідавши таверну «IV Бастіон», відчуєте атмосферу старовинної Полтави. А скуштувавши страви із меню, оціните переваги української кухні – запечений короп, крученики із телятини, деруни, домашня ковбаска: ці традиційні, а також фірмові страви – окорок, рулька не залишать Вас байдужими.

ВИБІР ПРОФЕСІЇ – ЦЕ ВИБІР СВОГО МІСЦЯ В ЖИТТІ

(з досвіду роботи)

Наталія Вертій, викладач професійно-теоретичної підготовки

Професійно-технічного училища № 50 м. Карлівка

Вибір професії для кожної молодої людини – це вибір свого місця в житті, подальшого шляху навчання і праці. Я хочу поділитися з вами своєю історією про важливий вибір професії, який я зробила після закінчення школи. Для мене цей вибір був надзвичайно важливим і особистим, і я відчувала, що вже на початку мого шляху було все вирішено – я впевнено обрала професію інженера-технолога в харчовій промисловості, та вступила до Полтавського кооперативного університету.

Завжди відчувала великий інтерес до гастрономії, приготування їжі та технологічних аспектів процесу виробництва харчових продуктів. Вже під час навчання у школі я вчилася готувати та вивчала рецепти. Мене завжди захоплювали процеси, які стоять за створенням смачних і безпечних продуктів, і я розуміла, що хочу присвятити своє життя вивченню цих аспектів. Університет надав велику кількість можливостей для глибокого вивчення технологій виробництва харчових продуктів, безпеки їжі та її якості. Моя освіта включала практичні, лабораторні роботи, вивчення сучасних методів обробки та консервування продуктів, а також практику на різних харчових підприємствах.



Після закінчення університету я пішла працювати у Професійно-технічне училище № 50 м. Карлівка на посаду майстра виробничого навчання з професії „Кухар. Кондитер”. Це було дуже цінним для мого професійного розвитку. Працюючи майстром з професії „Кухар. Кондитер”, я поглибила свої навички та здобула досвід у приготуванні різноманітних страв і солодощів. Я вдосконалювала своє мистецтво та розвивалася професійно. Проте, коли мені запропонували посаду шеф-кухаря, це відкрило мені нові горизонти.

Я прийняла цю пропозицію з вдячністю і великим ентузіазмом. Бути шеф-кухарем означало не лише готувати страви, але й відповідати за управління кухнею, керувати персоналом та розробляти меню. Це було великою відповідальністю, але й можливістю реалізувати свої кулінарні ідеї та керувати творчим процесом.

Постійне вдосконалення та бажання розвиватися є ключем до успіху в обраній професії. Працюючи шеф-кухарем, я їздила зі здобувачами освіти на практику для спостереження та вивчення роботи інших харчоблоків. Практика та обмін досвідом з колегами надають цінну інформацію та розуміння, які можуть бути використані для вдосконалення власної роботи та підвищення якості приготування страв.

Прагнення до навчання та бажання здобувати знання з боку колег та здобувачів освіти свідчать про вас як професіонала, який завжди прагне підвищити свій рівень майстерності. Робіть важливий внесок у світ гастрономії – і ваша робота дає приклад того, як навчання та практика можуть об’єднатися для досягнення високих результатів.

Маючи багатий практичний досвід у гастрономічній галузі, я розумію, що мої знання та навички можуть бути дуже корисними для інших. Я вирішила поділитися цим досвідом з учнями, які навчаються у нашому закладі освіти та мріють стати кухарями. Це спонукало мене викладати предмет „Технологія приготування їжі” та „Технологія приготування борошняних кондитерських виробів”. Поєднання ролі викладача та шеф-кухаря дозволяє мені допомогти учням зрозуміти теоретичні аспекти кулінарної справи та одночасно

відпрацювати практичні навички. Моє завдання полягає в тому, щоб надати учням важливу інформацію, яка допоможе їм стати висококваліфікованими кухарями. Результат моєї роботи я можу побачити у своїх учнях, зокрема, у Дарії Запорожець, яка посіла почесне друге місце в обласному конкурсі фахової майстерності серед учнів з професії “Кондитер” 2017 рік.



Кулінарія – це мистецтво, яке ніколи не стоїть на місці, і ми робимо все можливе, щоб бути в курсі новітніх технологій цього мистецтва. Викладачі та майстри виробничого навчання відчувають велику відповідальність перед учнями, розуміючи, що для їх успіху важливо бути обізнаними щодо останніх тенденцій у гастрономії. Тому ми активно відвідуємо різноманітні заходи та заклади освіти, де можна навчатися чомусь новому від інших професіоналів та взяти на озброєння нові ідеї та техніки.



Профорієнтаційна екскурсія в ПУЕТ м. Полтава

Але ми також розуміємо, що інновації та розвиток можуть реалізовуватися і з власних ініціатив, тому ми створюємо свої заходи та проекти. Ми організуємо майстер-класи, конкурси та фестивалі, які допомагають нашим учням розвивати свої навички та виявляти творчий потенціал.



*Благодійний захід до Дня
ЗСУ в Ланівській ТГ*



*Благодійний ярмарок «Осіннє
сонце на тарілці»*



*Виставка-продаж
кондитерських виробів*



*Карлівський ліцей №3
“Розпис медового пряника,
створення ялинкової
прикраси”*

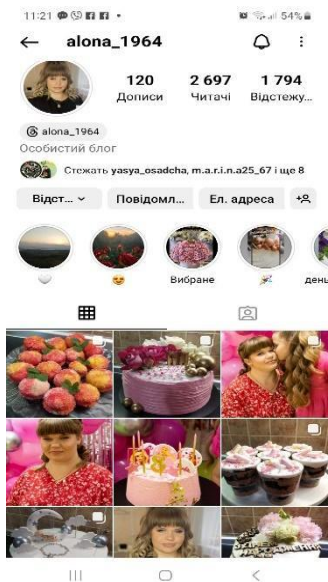


*Форум професій
(профорієнтаційні майстер-класи)*



*Майстер-клас для Опорного
закладу “Карлівський ліцей
№ 4”*

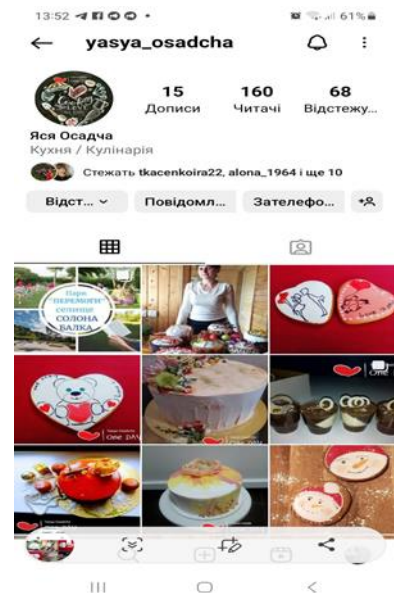
Навчання для мене – це не лише обмін знаннями, але і надання можливості здобувачам освіти розвиватися та проявляти себе. Кожен успіх мого учня є джерелом гордості для мене. Я наголошую на тому, що навіть невеликі кроки можуть привести до великих досягнень. Розпочніть з того, що вам доступно, навчайтеся на помилках та „ростіть” разом зі своєю справою. Ви створюєте не тільки кулінарні шедеври, але й свою власну історію успіху, яка може надихнути інших. Найважливіше – вірте в себе та у свою справу. Не бійтеся ризикувати та починати з малого. Кожен великий кондитер починав з перших експериментів та невеликих замовлень.



*Альона Прихідько (випускниця
ПТУ №50 м. Карлівка)*



*Христина Шур (випускниця
ПТУ № 50 м. Карлівка)*



*Яна Осадча (випускниця
ПТУ № 50 м. Карлівка)*

Мої випускники, які не побоялися і розпочали свій професійний шлях з позиціювання себе як кондитер.



З 2021/2022 навчального року у деяких школах України почала діяти реформа шкільного харчування, і наша команда не залишила це поза увагою. Ми одразу взялися за роботу, адаптуючи наш харчоблок до нових вимог та викликів. Ми були одними з перших, хто відкрив роботу у новому форматі, розробивши нове меню та вивчивши нові аспекти харчування. Реформа харчування призвела до змін у харчоблоках закладів освіти, і ми сприйняли це як можливість для удосконалення наших послуг. Переглянули наше меню, зробивши акцент на більш здорових та сезонних інгредієнтах. Ми внесли в меню нові страви, які враховують потреби наших здобувачів освіти та нові дієтичні вимоги. Наша

робота над адаптацією до нових вимог була важкою, але надзвичайно важливою.



Я поділилася з вами своїм довгим професійним шляхом у ПТУ №50 М.КАРЛІВКА, де я працюю на одній посаді протягом 20 років. Для мене ця робота стала частинкою мого життя, і я пишаюся тим, як вдало я поєднала стабільність, практику з теорією, постійно розвиваючись та вдосконалюючись. Протягом цих 20 років я ніколи не втрачала бажання вчитися та рости як професіонал. Постійно оновлюю знання, вивчаю нові техніки та методи в кулінарії, дотримуюся сучасних стандартів і трендів. Я завжди відкрита до інновацій та готова впроваджувати їх у свою роботу.

Я хочу закликати кожного з вас, незалежно від того, скільки років ви працюєте на одній посаді, завжди залишатися відкритими до можливостей зростання та вдосконалення. Робота може бути джерелом незабутнього задоволення та успіху, але за умови вашої готовності розвиватися та долати виклики.

**РОБОТА МЕТОДИЧНОЇ КОМІСІЇ
ЗАКЛАДУ ПРОФЕСІЙНОЇ (ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ) ОСВІТИ
ДЛЯ СТВОРЕННЯ СУЧАСНОГО ОСВІТНЬОГО СЕРЕДОВИЩА
ТА ПІДГОТОВКИ КВАЛІФІКОВАНОГО РОБІТНИКА**

Яна Осадча, майстер виробничого навчання
Професійно-технічного училища №50 м. Карлівка

Хто як не ми ... Наша методична комісія працює за таким принципом: МИ маємо завдання: навчити та допомогти нашим учням зрозуміти, як сучасні технології та інновації впливають на ресторанну галузь.

І чітко розуміємо що ми повинні бути експертами у цих змінах та передавати знання нашим учням, щоб вони могли використовувати новітні технології для покращення якості та ефективності роботи

Уроки теоретичного навчання. Звичайно, урок теоретичного навчання - це перша сходинка до опанування матеріалу. Наші викладачі досить часто використовують сучасні технології, проводять віртуальні тури, широко використовують інтерактивні завдання та онлайн-форми на уроках

На даний час популяризація власної справи серед учнів ПТУ №50 м. Карлівка стала дуже актуальною темою. Наш колектив активно підтримує цю ініціативу і не залишається осторонь.

Наталія Вертій, викладач та представниця методичної комісії, пройшла навчання щодо розвитку підприємницьких навичок у здобувачів освіти (м. Київ). Вона ділиться своїми знаннями та досвідом з учнями, щоб надихнути їх на розвиток власних справ.

Тема популяризації власної справи є цікавою та корисною, оскільки наші випускники вже мають свої власні досягнення. Ми пишаємося їх успіхами та постійно пропагуємо їхні здобутки серед учнів нашого закладу освіти.

Наші випускники активно ведуть свою діяльність в соціальних мережах та випікають вироби під замовлення.

Майстри виробничого навчання в ПТУ № м. Карлівка активно дбають про своє професійне зростання. Вони постійно прагнуть покращувати свою кваліфікацію та бути в тренді, володіючи новими технологіями.

Для досягнення цієї мети майстри проводять майстер-класи, профорієнтаційні заходи та беруть участь в онлайн-навчаннях. Ці заходи допомагають їм поглибити свої знання та отримати нові навички, що дозволяє їм ефективно виконувати свої професійні обов'язки.

Проведення майстер-класів дозволяє продемонструвати свою майстерність та досвід через власний приклад.

Останні два роки ми з учнями започаткували позакласні години у створенні тематичних проєктів. Випікаємо та розмальовуємо пряничні

подарунки та букети. До Великодня випікали авторські куличі! Учням це – мегацікаво! Адже тематичні проєкти, розроблені спільно з учнями – це шлях до успіху, який навчає самостійності, творчості та відповідальності.

Важливо зазначити що ми – майстри виробничого навчання завжди прагнемо йти в ногу з часом та використовувати сучасні методи навчання. Майстер виробничого навчання – це вчитель, який вчить через власні руки та душу.

Не проходять наші будні й без підвищення кваліфікації. У 2023 році вся наша методична комісія успішно пройшла стажування за програмою «Новітнє обладнання й сучасні виробничі технології у закладах ресторанного господарства» з професії “Кухар” та “Кондитер” на базі Регіонального центру професійно-технічної освіти №1 м. Кременчука.

Ми – методична комісія – чітко розуміємо, що цифровізація – це досить важлива складова сучасної освіти, тому постійно беремо участь у навчанні та отримуємо нові знання та вміння. У 2023 році пройшли навчання з теми «Цифрові інструменти Google для освіти» кожен член методичної комісії отримав: базовий, середній і поглиблений рівень.

Ми розуміємо що лише постійне самовдосконалення дозволить нам успішно впоратися зі змінами в галузі та передавати свої знання й досвід новому поколінню фахівців.

Кожна членкиня нашої комісії палає бажанням працювати, розвиватись і вдосконалюватись. Ми постійно займаємося саморозвитком, беремо участь у навчаннях і тренінгах, щоб бути кращими у своїй сфері!

Наша методична комісія чітко знає, що профорієнтація – це ключ до успіху на наступні роки. Ми щиро зустрічаємо учнів шкіл у нашому закладі освіти

Профорієнтацію проводимо не тільки для учнів 9 та 11 класів, а й для дітей молодшого шкільного віку. Початок профорієнтації в дитячому віці допомагає дітям краще зрозуміти свої інтереси та здібності. Наприклад, маленькі учасники майстер-класів мали змогу оздобити пряник своїми руками.

Звичайно, наш заклад освіти завжди користується можливістю брати участь в благодійних заходах!

Один із заходів було проведено до Дня козацтва. Методична комісія підготувала понад 40 видів страв та виробів з гарбуза, було створено виставку – продаж, а виручені кошти передали на ліки ЗСУ.

На запрошення Ланівської територіальної громади, представники від нашого закладу освіти долучилися до продажу своїх виробів, також виручені кошти були направленні на потреби бійцям, які проходять лікування в Дніпропетровському військовому госпіталі

Кожна вільна хвилина не минає даремно, наша методична комісія працює на підтримку ЗСУ задля перемоги. І Ми щиро віримо що наші добрі вчинки дарують надію, турботу та радість тим, кому тяжко.

II. ІННОВАЦІЙНЕ ОСВІТНЄ СЕРЕДОВИЩЕ В ЗАКЛАДАХ ПРОФЕСІЙНОЇ (ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ) ОСВІТИ

СИЛА ПЕДАГОГІЧНОГО ДИЗАЙНУ: ПЕРЕТВОРЕННЯ ЛЕКЦІЇ В ІНТЕРПЕКТИВНИЙ КУРС ARTICULATE STORYLINE 3

Ірина Шевченко, майстер виробничого навчання ДНЗ «Решетилівський професійний аграрний ліцей імені І. Г. Боровенського» (м. Решетилівка)

Реалії сучасного інформаційного суспільства вимагають від освіти сучасності, динамічності, персоналізованості, доступності та «зрозумілого інтерфейсу» процесу отримання знань. Такі вимоги є об'єктивним відображенням реальності, в якій має працювати той, хто отримує необхідні знання та формує відповідні власні компетентності.

Як показують дані нейробіології, мозок навчається кожену секунду щодня. Люди вчаться однаково, але те, що вони вивчають, різниться, і це залежить від внутрішнього та зовнішнього контексту.

Сьогодні отримання ефективної освіти вже неможливе без електронного навчання (e-learning). Викладачі не будуть та й не повинні бути замінені платформами електронного навчання. Проте ті, хто не користуються цими платформами, будуть витіснені тими, хто творчо використовує їх.

Серед головних принципів електронного навчання виділяють:

1. Вільний доступ до знань – здобувач освіти може займатися практично в будь-якому місці.

2. Зниження витрат на навчання - учень витрачає кошти за носії інформації та трафік, але заощаджує на методичному матеріалі, транспортних витратах тощо.

3. Гнучкість освітньої траєкторії навчання - тривалість і послідовність вивчення матеріалів здобувач освіти вибирає сам, повністю адаптуючи весь процес навчання до своїх можливостей і потреб.

4. Можливість постійного розвитку - користувачі електронних курсів: і викладачі, і учні розвивають свої компетентності відповідно до сучасних

технологій та стандартів. Електронні курси також дозволяють своєчасно та оперативно оновлювати навчальні матеріали.

5. Потенційно рівні можливості навчання - навчання стає незалежним від якості освіти в певному освітньому закладі.

6. Можливість визначити критерії оцінки знань - у електронному навчанні є можливість виставляти чіткі критерії, за якими оцінюються знання, отримані учнем у процесі навчання.

До e-learning (електронного навчання) відносяться електронні підручники, освітні технології та електронні курси.

Електронний навчальний курс (ЕНК) – це комплекс навчально-методичних матеріалів та освітніх послуг, створених для організації індивідуального та групового навчання з використанням інноваційних педагогічних та інформаційно-комунікаційних технологій.

Одним із засобів створення електронних курсів є Articulate Storyline. Articulate випускає інструменти для розробки електронних курсів і вважається одним з лідерів індустрії. Storyline 360 – це багатофункціональний редактор, що дозволяє створювати навчальний та інтерактивний контент. Articulate Storyline 3 (сюжет 3) є сучасним програмним рішенням для створення інтерактивного мультимедійного контенту, передусім освітнього спрямування.

Storyline багато в чому схожий на Microsoft Power Point: працювати теж доведеться зі слайдами, але можливостей значно більше. За допомогою Storyline вже готову презентацію з PowerPoint можна швидко перетворити на електронний курс.

Багато років більшість навчальних посібників створювалися у PowerPoint, і навіть зараз деякі програми розробки дистанційних курсів залишаються схожими на нього. Ймовірно, саме ця «спорідненість» і робить інтерфейс Storyline інтуїтивно зрозумілим.

Переваги Articulate Storyline 3:

1. Електронний курс в Articulate Storyline 3 складається зі слайдів: інформаційних та тестових.

2. Керувати курсом легко за допомогою кнопок «Вперед», «Назад» , «Меню».

3. Прості, інтерактивні, тестові слайди дозволяють обрати необхідне, щоб досягти навчальних цілей . За потреби до курсу можна подати глосарій, розмістити додаткову інформацію у ресурсах.

4. Різноманітні прийоми інтерактивності.

5. Перевірити та оцінити знання здобувачів освіти допоможуть інтерактивні завдання (множинний, одиничний вибір, зіставлення перетягуванням та інші).

Перетворити звичайну лекцію у інтерактивний курс допоможе педагогічний дизайн. Цей процес складається із 5 загальних етапів, відомих як ADDIE (аналіз, проектування, розробка, впровадження, оцінка).

ADDIE – це своєрідний “стандарт”, на якому засновано більшість інших моделей навчального проектування.

Етапи проектування моделі ADDIE:

Аналіз (Analysis): необхідно визначити перелік знань, умінь та навичок учнів. Провести аналіз наявних ресурсів та цільової аудиторії, щоб визначити задачі і концепцію курсу.

Проектування (Designing):

- навчальна мета курсу;
- стратегія навчання;
- стратегія контролю та оцінювання.

Розробка (Development):

- послайдовий план/сценарій;
- підбір дизайн-рішень;
- програмування курсу.

Впровадження (Implementation). Після того, як електронний курс зверстано, ви пропонуєте його для проходження здобувачам освіти.

Оцінювання (Evaluation). Останнім етапом є оцінювання курсу. Воно відіграє важливу роль, тому що визначає шляхи удосконалення розроблених

матеріалів, як-от:

- досягнення очікуваних результатів навчання;
- враження слухачів від матеріалів;
- технологічну, методичну та інтерактивну складову застосування матеріалів.

Сучасні учні швидко відволікаються, тому надають перевагу короткотривалій навчальній діяльності із чітко розставленими фокусами – мікронавчанню, або *microlearning*. *Microlearning* – малими кроками до великих результатів:

- 1 тема = 1 навчальна ціль;
- довільна послідовність вивчення цих фрагментів;
- різноманітність інтерактивних елементів в курсі для зацікавлення здобувачів освіти.

Сила педагогічного дизайну може перетворити традиційну лекцію на привабливий електронний курс та забезпечити здобувачам освіти продуктивний навчальний шлях: <http://surl.li/mmtmk>

Зміна парадигми навчання, розвиток ринку систем управління навчанням (LMS), впровадження найкращих світових практик, опанування інноваційних освітніх технологій та конструювання навчального дизайну курсів нового покоління – це завдання для кожного закладу освіти та для кожного викладача, які планують мати місце на сучасному жорсткому та динамічному ринку освітніх послуг.

Список використаних джерел

1. Матеріали освітнього проєкту “Створюємо електронні навчальні курси в Articulate Storyline 3”, Technomatix, 2023.

2. Національний освітній глосарій: вища освіта / 2-е вид., перероб. І доп. / авт.-уклад.: В. М. Захарченко, С. А. Калашнікова, В. І. Луговий, А. В. Ставицький, Ю. М. Рашкевич, Ж. В. Таланова / За ред. В. Г. Кременя. – К. : ТОВ «Видавничий дім «Плеяди», 2014. – 100 с. – Режим доступу: http://www.osenu.org.ua/files/files/00000269/cf_files/glossariy_2014.pdf.

3. E-learning and training in Europe. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.cedefop.europa.eu/files/3021_en_short.pdf.
4. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.aboutelearning.com/e-learning-glossary.html>.
5. Technomatix e-Learning Solutions. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://surl.li/mmtmk>.
6. Articulate 360. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://articulate.com/perpetual/storyline-3#overview>.
7. Навчально-методичний посібник «РОЗРОБКА ЕЛЕКТРОННИХ КУРСІВ В НАУКАХ ПРО НАВКОЛИШНЄ СЕРЕДОВИЩЕ». Видання здійснено в рамках проекту Європейського Союзу. 544524-TEMPUS-1-2013-1-PL-TEMPUS-SMHES. - Укладачі: Холін Ю.В., Тітенко Г. В., Максименко Н. В., Некос А. Н., Уткіна К. Б., Левчук В. Г. – 2017.
8. Дистанційний курс «Приготування вареників» розроблений для підготовки за професією «Кухар»: авт. – І. В. Шевченко. - Режим доступу: <http://surl.li/ioaha>.

**ВИКОРИСТАННЯ ЦИФРОВИХ ІНСТРУМЕНТІВ
НА УРОКАХ З ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ
З ОСНОВАМИ ТОВАРОЗНАВСТВА»**

Наталія Карунна, *викладач професійно-теоретичної підготовки
Полтавського професійного ліцею (м. Полтава)*

Розвиток сучасної освіти тісно пов'язаний з інформатизацією суспільства, а інформаційно-комунікаційна компетентність розглядається як пріоритетна. Кожен викладач у своїй роботі шукає такі засоби навчання, які дозволяють найбільш ефективно сформулювати пізнавальний інтерес учнів, активізувати їхню діяльність та мотивацію до навчання.

Важливою складовою ефективного використання електронних ресурсів для організації співпраці на уроці є вміння підбирати інструменти та створювати контент.

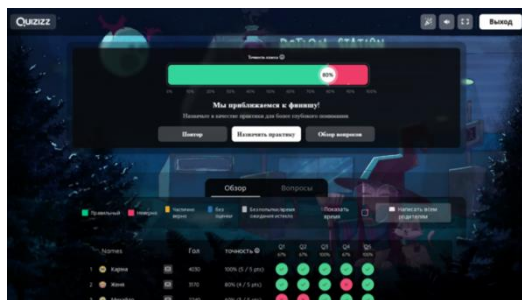
Розгляньмо цифрові інструменти, які використовуються при вивченні предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства».

Quizizz – це сервіс для створення вікторин і тестів. Він дозволяє оцінювати знання учнів у веселій і захоплюючій формі. Для налаштування вікторини спочатку слід обирати режим проведення гри: командний, класичний або контрольна робота. У налаштуваннях гри встановлюється таймер запитань, їхній порядок, показ таблиці лідерів, мемів (смішних картинок та відео), нарахування бонусів, дозволів на повторну відповідь на неправильні запитання та ін. Учні можуть відповідати на тестові завдання, використовуючи планшет, ноутбук, смартфон, тобто будь-який пристрій, що має доступ до мережі «Інтернет». Викладач при створенні тесту має можливість додати в запитання фотографії та відеофрагменти. Швидкість виконання завдань вікторин, тестів керується системою автоматично, адже викладач задає часові межі для кожного питання ще при створенні. Також система нараховує додаткові бали за швидкість виконання. Під час уроку викладач бачить процес проходження тесту кожним учнем на своєму пристрої.

Під час вивчення теми «Овочі, гриби: обробка, продукти їхньої переробки» для закріплення навчального матеріалу учням було запропоновано вікторину. Для цього здобувачі освіти отримали посилання та код. Далі, коли всі вийшли на позицію «очікування гри», викладач натискає «старт».

Учнів оцінюють за двома параметрами відразу: вибір правильної відповіді й швидкість вибору порівняно з одногрупниками.

Під час проходження тесту здобувачами освіти викладач має можливість на екрані свого пристрою спостерігати за роботою кожного з них окремо і групою (мал.1).



Мал. 1. Результати досягнень учнів

За правильні відповіді система виставляє бали, після кожного запитання формується рейтинг учасників. Сервіс надає викладачу повний звіт про кожну вікторину: кількість правильних відповідей та осіб, що взяли участь в опитуванні. Звіт можна завантажити у вигляді таблиці MS Excel або роздрукувати.

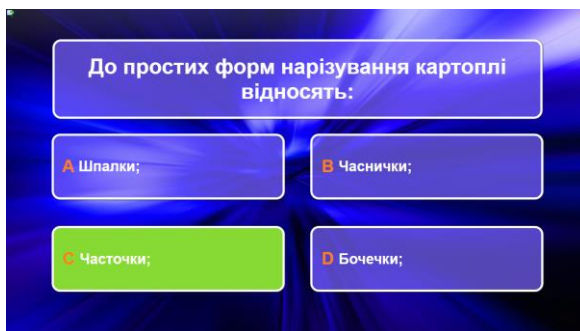
Можна для різноманітності на уроках використовувати сервіс LearningApps, який призначений для розробки та зберігання дидактичних мультимедійних інтерактивних завдань з технології приготування їжі, за допомогою яких учні можуть перевірити та закріпити свої знання в ігровій формі, що сприяє формуванню їх пізнавального інтересу, мотивації до навчання.

Серед особливостей сервісу LearningApps.org виділяють такі:

- простий і доступний інтерфейс;
- швидкість створення інтерактиву;
- можливість додавання фото- та відеоконтенту;
- моментальна перевірка правильності виконання завдання;
- можливість вбудовування завдання на сайти, блоги;
- можливість обміну інтерактивними завданнями.

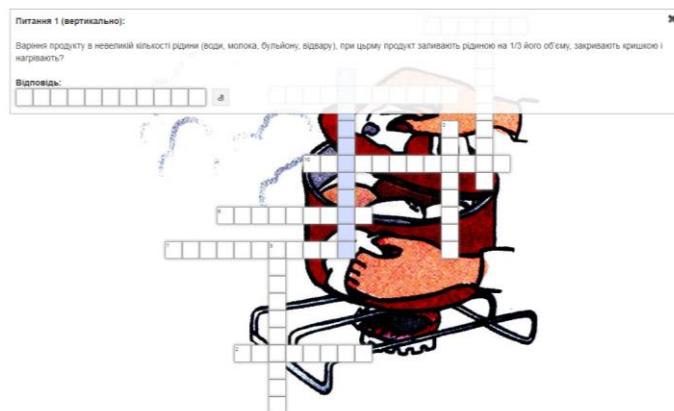
При вивченні теми «Овочі, гриби: обробка, продукти їхньої переробки», учні виконали інтерактивну вправу «Перший мільйон» за допомогою конструктора LearningApps.

Цю гру можна використовувати на різних етапах уроку. Учні повинні відповісти на шість запитань у категоріях: дуже легке, легке, середнє, дещо складне і складне (мал. 2).



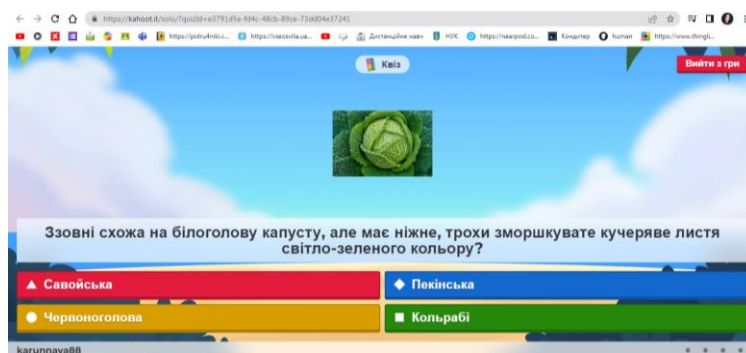
Мал. 2. Загальний вигляд вправи «Перший мільйон»

З теми «Теплова обробка продуктів» здобувачі освіти проходять інтерактивний кросворд (мал.3).



Мал. 3. Загальний вигляд вправи «Кросворд»

Вивчаючи тему «Класифікація овочів», можна використати конструктор Kahoot. Це онлайн-сервіс для створення інтерактивних завдань, він дозволяє створювати тести, опитування, вікторини. Такі вправи доцільно використовувати на різних етапах уроку. Вікторина проходить у формі захопливої гри, яка супроводжується музикою. Необхідно вказати як будуть організовані змагання: класичним способом (кожен грає сам) або команді. Далі здобувачі освіти зі свого комп'ютера або смартфона переходять за посиланням, вводять код гри, який генерується автоматично та своє ім'я, а викладач запускає тест, натиснувши «Start» (мал. 4).



Мал. 4. Вигляд вікторини

До теми «Кулінарне розбирання і обвалювання яловичої туші» доречним буде сервіс для створення інтерактивного плакату ThingLink. Це електронний освітній засіб нового типу, який забезпечує високий рівень залучення інформаційних каналів сприйняття наочності в навчальному процесі.

У цифрових освітніх ресурсах цього типу інформація представляється не відразу, вона "розгортається" залежно від дій користувача, який керує нею за допомогою відповідних кнопок. Інтерактивний плакат за своєю суттю – це засіб надання інформації, демонстрації навчального матеріалу, за допомогою нього можна варіювати занурення в тему.

Використання інтерактивних плакатів в освітньому процесі надає учням можливість краще сприймати навчальний матеріал, завдяки значній візуалізації (графіка, текст, відео, звук тощо); підвищувати інтерес до теми через незвичайний спосіб подання матеріалу.

Для того, щоб забезпечити високий рівень інтерактивності під час вивчення теми «Кулінарне розбирання й обвалювання яловичої туші», до плакату слід додати мітки з текстовими підказками, які пояснюють кулінарне використання частин м'яса (мал. 5).



Мал. 5. Інтерактивний плакат «Схема розбирання яловичої туші»

Для поглибленого вивчення цієї теми, здобувачів освіти зацікавить урок, який складається з блоків. У першому з них учні ознайомлюються з теоретичним матеріалом. Другий – містить інтерактивний плакат схеми розбирання яловичої туші. Для закріплення матеріалу необхідно перейти до наступного блоку, який містить запитання з пройденого матеріалу.

Отже, використання цифрових інструментів на уроках технології приготування їжі сприяє тому, що здобувачі освіти сприймають навчальний матеріал, більше цікавляться предметом, ефективність їхньої самостійної роботи підвищується та впливає на якість формування практичних умінь і навичок. Учні самостійно працюють з джерелами інформації, бачать результати своєї діяльності, можуть поглиблювати знання.

Список використаних джерел

1. Бабич А. З. Використання технології BYOD у процесі навчання в основній школі. *Ukrainian Journal of Educational Studies and Information Technology*. 2017. №2. С. 1-4.
2. Заболотний В. Ф., Мисліцька Н. А., Слободянюк І. Ю. *Хмаро орієнтовані технології навчання*. Вінниця : ТОВ «Нілан-ЛТД», 2019. 150 с.
3. Кузьмінський А. І. *Педагогіка вищої школи: навч. посіб.* К.: Знання, 2005. 486 с.
4. Слободянюк І. Ю. Інтернет-сервіс Kahoot! як сучасний засіб моніторингу навчальної діяльності на уроках фізики. *Чернігівські методичні читання з фізики та астрономії*. 2018: матеріали Всеукр. наук.-практ. конф., 26-28 червня 2018 р. Чернігів, 2018. С. 68–70.
5. Сервіс для створення інтерактивних дидактичних одиниць «ThinkLink». – Режим доступу: <https://www.thinkinglink.com/>
6. Створення і використання тестів, вікторин при вивченні різних предметів на базі онлайн конструктора Quizizz. - Режим доступу: <http://karpecira.blogspot.com/2021/02/quizizz.html>
7. Сервіс Quizizz для створення вікторин та флеш-карток. - Режим доступу: <http://viakiev.blogspot.com/2017/11/quizizz.html>

ВИКОРИСТАННЯ СИМУЛЯТОРІВ «ДІЯ» ТА ІНШИХ МЕТОДІВ СТИМУЛЮВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ ПІД ЧАС ПРОВЕДЕННЯ УРОКУ ТЕОРЕТИЧНОГО НАВЧАННЯ

Катерина Корінь, *викладач професійно-теоретичної підготовки
Вищого професійного гірничо-будівельного училища (м. Горішні Плавні)*

Анотація. У статті розглянуто актуальність використання інтерактивних методів навчання, а саме симуляція на порталі «Дія», освітні серіали для здобувачів освіти, тестування, як стимулювання до навчання та невід’ємна частина навчального процесу в умовах сучасності.

Ключові слова: професійна компетентність викладача, «Дія.Освіта» дошка Padlet, інфографіка, QR-коди, тести на різних освітніх платформах.

Інноваційна діяльність є специфічною і досить складною, потребує особливих знань, навичок, здібностей. Впровадження інновацій неможливе без педагога-дослідника, який володіє системним мисленням, розвинутою здатністю до творчості, сформованою й усвідомленою готовністю до інновацій.

Майстерність викладача полягає не тільки в доступному викладанні предмету, а й в умінні переконати щодо необхідності застосування набутих знань на практиці, у використанні таких методів і прийомів, коли майбутнім працівникам ресторанного сервісу було б цікаво вивчати предмети профілю.

Пошукам оптимальних можливостей вивчення предметів, що буде запорукою належного кваліфікаційного рівня робітника і ставлення до обраної професії. [1,2]

Під час викладання спеціальних дисциплін використовуємо різноманітні курси на платформі «Дія. Освіта» від Міністерства цифрової трансформації. «Базовий курс із цифрової грамотності», «Цифрові навички для вчителів», «Онлайн-сервіси для вчителя», «Інтерактивне навчання» – це ті перші серіали, які можна переглянути та отримати сертифікати про нові знання і навички. Важливо, що курси завжди були актуальні і на часі, бо ж з початком змішаного (дистанційного) навчання викладачі опинилися перед проблемою: як же викладати, які ресурси використовувати? Тоді з'явилися серіали для викладачів, корисні і практичні. Переглядаючи освітні серіали, проходячи тести та симуляції на цьому ресурсі. Також є можливість перевірити цифрову грамотність за допомогою національного тестування та отримати сертифікат, що підтверджує знання.

Цього навчального року у вересні вже пройшла тест «Цифрограм для вчителів 2.0» – розглянувши блоки цифрової грамотності, професійний розвиток, навчання та оцінювання учнів, вміння працювати з дітьми з особливими потребами.

Симулятори — інноваційна методика освіти. У симуляторах «Дія.Освіта»

кожен може на собі перевірити особливості різних професій завдяки сюжетам, з якими люди відповідних професій чи ролей регулярно стикаються в реальному житті.

Залучаючи до опанування новими знаннями і навичками здобувачів освіти на уроках, демонструючи освітні серіали від «Дії» та пропонуючи учнями пройти навчання самотужки збільшилася кількість активних, зацікавлених у власному успіху юнаків та дівчат, які прослухали освітні серіали, пройшли симуляції та удосконалили знання і навички, необхідні для професійного росту. [4,5]

Мережеві технології призначені для телекомунікаційного спілкування здобувачів освіти з викладачами, колегами, працівниками бібліотек, лабораторій, установ освіти тощо. Телекомунікаційний доступ до баз даних здійснюється через всесвітню мережу Інтернет. Формами мережевої комунікації є:

Використання дошки «PADLET».

Оскільки сучасні здобувачі освіти – це візуали, використовуючи на уроках такі методи й прийоми як, відеокліпи та голосовий супровід, комп'ютерну техніку, ми сприяємо більш активному веденню дискусії під час обговорення теми. Здобувач освіти комфортніше і впевненіше відчуває себе під час проведення уроку із використанням інтерактивних методів і прийомів.

Вивчаючи дисципліну «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», намагаємося зацікавити здобувачів освіти, розвивати бажання вивчати професію при розгляді трендів у харчуванні такі як: нова сировина для приготування їжі м'ясо кенгуру, батат, використання натуральних підсолоджувачів, смаження зерен кави при відвідувачеві, кіноа, топіока, оформлення страв їстівними квітами, камбуча, пуер, як альтернатива каві.

Упровадження даних методів і прийомів значно покращує якість подачі навчального матеріалу й результативність його засвоєння учнями, збагачує зміст освітнього процесу, підвищує мотивацію до вивчення предметів ресторанного напрямку, створює умови для більш тісного партнерства між

викладачем та здобувачами освіти.

Пазл – гра-головоломка, що виглядає як мозаїка, яку потрібно скласти з безлічі фрагментів малюнка різної форми. Пазли дуже корисні для розвитку логічного мислення та пізнавальних здібностей людини, уваги, пам'яті, уяви.

Наприклад, на уроці «Технологія приготування їжі» здобувачі освіти, склавши пазл, називають, з яких частин туші готуються смажені страви з м'яса, яка правильна обробка овочів, підбір гарнірів до страв з риби тощо.

Хмара слів – це візуальне відтворення списку слів, категорій, міток чи ярликів на єдиному спільному зображенні. За допомогою хмар слів можна візуалізувати термінологію з певної теми у більш наочний спосіб.

Можна використати хмари слів на уроці «Фізіологія харчування»: "зашифрувати" тему уроку, яку здобувачі освіти повинні визначити; перетравлення ліпідів, білків жирів, дати визначення раціональному харчуванню, травна система організму людини «хмара» може слугувати в якості опорного конспекту для подачі нового матеріалу чи його узагальнення; можна запропонувати учням прочитати в «хмарі» головне питання, на яке необхідно знайти відповідь протягом уроку; показати «хмару», складену зі слів, що відповідають темі уроку, і попросити пояснити їх зміст; зробити "хмарку" підказок до теми; повторити основні поняття теми, що вивчається.

Інфографіка – спосіб передачі великого обсягу інформації за допомогою простих і зрозумілих візуальних методів.

Наприклад, на уроці за допомогою даного засобу візуалізації можна на уроці подати інформацію про вміст корисних речовин у м'ясі, рибі, молоці, розповісти про способи теплової обробки продуктів харчування, показати ступені просмажування м'яса, види та способи подавання бургерів, тощо.

Із залученням QR-кодів можна зашифрувати та отримувати швидкий доступ фактично до будь-якої інформації у мережі інтернет.

Наприклад, на уроці відтворення відео на YouTube про приготування страв та напоїв, певної геолокації на Google картах з розміщення закладів ресторанного господарства, e-mail, посилання на сторінку профілю у

соціальних мережах, сайту чи блогу викладача чи майстра виробничого навчання, створення меню та посилання з QR-кодом, як практична робота з професії офіціант, майстре ресторанного господарства.

Таким чином, одним з найважливіших стратегічних завдань на сьогоднішньому етапі модернізації професійної (професійно-технічної освіти) України є забезпечення якості підготовки спеціалістів на рівні міжнародних стандартів. Розв'язання цього завдання можливе за умови зміни педагогічних методик та впровадження компетентнісних підходів навчання. [3]

Список використаних джерел

1. Дичківська І.М. Інноваційні педагогічні технології. - К.: Академвидав, 2004. – С. 338-339.
2. Дубасенюк О.А. Інновації в сучасній освіті // Інновації в освіті: інтеграція науки і практики: збірник науково-методичних праць / за заг. ред. О.А. Дубасенюк. – Житомир : Вид-во ЖДУ ім. І. Франка, 2014. – С. 12-28
3. Інноваційні педагогічні технології. 3-тє видання, виправлене (“Академвидав”)
4. <https://osvitoria.media/news/na-platformi-diya-osvita-ye-symulyatory-profesij-ta-nezvychnyj-test/>
5. <https://osvita.djia.gov.ua/simulators/baker-simulator/video>

ФОРМУВАННЯ ОСОБИСТОСТІ УЧНІВ ПІД ЧАС ПРОВЕДЕННЯ УРОКІВ ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ ЧЕРЕЗ ВПРОВАДЖЕННЯ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ (з досвіду роботи)

Людмила Бган, майстер виробничого навчання ПТУ №46 с. Лазірки

Бог дав людині іскру таланту,
а викладачів, щоб навчали розкладати багаття
та підтримувати полум'я творчості до праці.

В системі професійно-технічної освіти я працюю майстром виробничого навчання за професією «Кухар, Кондитер» 32 роки. І завжди мене приваблювало проблемне виховання як метод для формування творчого

кваліфікованого робітника

Учні, які сьогодні навчаються в закладах професійної (професійно-технічної) освіти, працюватимуть протягом ХХІ століття. Тому перед нами, майстрами виробничого навчання, постає важливе завдання – готувати своїх вихованців до зміни в системі громадського харчування.

Використовуючи проблемне навчання, ми з командою колег-однодумців досягаємо формування в учнів стійкої зацікавленості в обраній професії, виховуємо в них професіоналізм, творчість, динамізм, конструктивність, життєву компетентність. І тому наші випускники завжди затребувані на ринку праці. Запалені вогнем творчості, вони також продовжують навчання в коледжах, технікумах, академіях.

Рівень підготовки випускників ПТУ №46 с. Лазірки, зокрема з професії «Кухар», залежить від професійної компетентності майстра виробничого навчання. Щоб швидше адаптуватися до змін, ми маємо бути готовими їх сприймати, поповнювати свій професійний і педагогічний досвід, мотивувати учнів. Тож першочерговою задачею для мене, як для майстра виробничого навчання групи кухарів, стоїть необхідність підготувати не тільки грамотного кваліфікованого робітника, а й гармонійну особистість, яка прагне до професійного росту, розвитку і самовдосконалення.

На уроках виробничого навчання я намагаюсь постійно використовувати інформаційно-комунікаційні технології задля формування кваліфікованого робітника, який володіє низкою професійних компетенцій, що дасть змогу швидко адаптуватися до вимог конкретного робочого місця у системі сучасного виробництва. Так, в ході проведення уроку виробничого навчання на тему «Складні форми нарізання» познайомила учнів з технікою карвінгу, інструментом, який використовується під час різьблення на овочах, презентувала фрагменти відеофільму по техніці вирізання листочків із огірка, квітів із моркви, троянд із буряка, хризантем із пекінської капусти. Перед учнями була поставлена задача – не просто вирізати окремі елементи, а ще й створити з них композицію.

При підготовці і проведенні майстер-класів у групах кухарів (наприклад, «Карвінг. Майстер-клас» або «Майстер-шеф») учні мають змогу підвищити свою професійну майстерність та опанувати сучасну виробничу технологію, яку будуть застосовувати на виробництві. Також важливим є те, що під час проведення майстер-класів усі учасники розширюють знання щодо застосування інноваційних педагогічних та виробничих технологій; набувають практичних навичок приготування, оформлення й подачі різних страв; отримують нові знання тощо.

Поряд з проведенням майстер-класів у нашому навчальному закладі успішно проходять семінари, уроки-змагання, конкурси фахової майстерності – в тому числі онлайн. Ефективність таких нестандартних форм проведення уроків виробничого навчання забезпечується за умови володіння майстром методикою їх проведення та вмілого використання таких уроків у цілісній системі з обов'язковим поєднанням із традиційними формами роботи. Не менш ефективним являється підготовка і проведення уроків-проектів, метою яких є самостійне оволодіння знаннями учнів, а також розвиток їхньої ініціативи, відповідальності, творчої уяви. Ця робота системно налагоджена з особливо обдарованими учнями, які самостійно здатні створювати презентації, відеоролики тощо, що дає змогу зробити такий урок привабливішим та ефективнішим для учнів (наприклад: підготовка та проведення уроку-проекту «Колоритна кухня Закарпаття та інших регіонів України»). Група розділена на декілька підгруп, які мають кожна своє завдання і самостійно його готують. Кожна група ділиться думками про важливість просування української кухні за кордоном та обговорюють ідею видання «паспорту» української кухні, що може стати важливим кроком у залученні уваги до національної гастрономії. Крім того, пошук нової інформації під час підготовки до уроків нерозривно пов'язаний із конструюванням моделей передачі цієї інформації іншим учням. Це вдосконалює методичну майстерність майстра, урізноманітнює прийоми, форми і методи навчання, упроваджує інноваційні освітні технології в освітній процес.

Особливо хочеться зупинитися на організації та проведенні конкурсів фахової майстерності, які в нашому училищі проводяться постійно та вже стали традиційними. Метою таких конкурсів є стимулювання творчого самовдосконалення учнів, розвиток творчої активності, підвищення якості професійної підготовки та майстерності. Під час оцінювання конкурсних завдань журі керується наступними критеріями: оригінальність ідеї, поєднання страви з гарніром, органолептичними показниками (зовнішній вигляд, колір, смак, запах, консистенція). Це стимулює вдосконалення практичних навичок учнів.

Одним із основних завдань системи національної освіти є формування творчо активної, всебічно розвиненої особистості. Так, під час проведення Тижня кондитерського мистецтва був проведений конкурс професійної майстерності між учнями груп №32 і ТУ-2 на тему «Приготування булочок різними способами». Учні відмінно показали свої професійні навички при приготуванні цих кондитерських виробів.

Я, як майстер виробничого навчання, даю учням свободу в творчості, забезпечую ґрунтовні знання в оволодінні майбутньою робітничою професією, створюючи умови формування в учнів високого рівня професійної компетенції та майстерності.

Поряд з використанням інноваційних технологій в навчальній роботі не можна не використовувати такі ж методи і в проведенні виховних заходів. На мою думку, вони активізують енергію учнів та направляють її в творче русло. Інноваційні методи виховної роботи створюють умови для розвитку і саморозвитку особистості учня. Я відчуваю свою відповідальність за становлення унікального образу учнівської життєдіяльності, зацікавленості кожного учня у виявленні свого життєвого досвіду, прояву його індивідуальності.

Ми є – українці на своїй українській землі, маємо свою мову, культуру, національну кухню з особливими стравами, які відомі далеко за межами Батьківщини. З цією метою була проведена відкрита виховна година – конкурс:

«Українська страва – борщ». Це, на мою думку, була не відкрита виховна година-конкурс, це було дійсно свято, в якому брали участь не тільки учні, педагоги, а й батьки. Учні самостійно відбирали рецепти різного приготування борщу, знаходили історичні дані про страву, готували презентації, використовуючи мультимедійну техніку, радились з батьками щодо технології приготування, готували технологічні карти, віднаходили пісні та прислів'я про цю страву, декламували гуморески та співали пісень, де говорилося про борщ, або інгредієнт з нього, а кульмінацією проведення була дегустація страви. Серед різноманіття приготування борщів: український, полтавський із галушками, чернігівський, дніпровський - було дуже важко вибрати один, найсмачніший! Не можна не сказати про проведення не менш цікавий і патріотичний захід «Свято української страви – сало!», який також був з презентаціями та концертною програмою.

На мою думку, головною рушійною силою інноваційної виховної діяльності повинен бути педагог, який має творчі здібності, враховує індивідуальні, пошукові, вікові особливості учнів, здатний до організації своєї професійної діяльності на інноваційному рівні, а обдарованих учнів завжди можна виявити у найближчому оточенні.

Використання інноваційних технологій значно поліпшує якість презентації навчального матеріалу та ефективність його засвоєння учнями, збагачує зміст освітнього процесу, підвищує мотивацію до вивчення дисципліни, створює умови для більш тісної співпраці між викладачами, майстрами виробничого навчання і учнями.

Впевнена, що педагогічні інновації – це ознака нашого часу. Процес створення, засвоєння, поширення і використання нововведень багато в чому змінив вигляд усієї системи освіти.

Я глибоко переконана, що сучасна освіта є найкращою інвестицією в майбутнє. І тому лише за умови якісної підготовки кваліфікованих і мобільних кадрів можна забезпечити зростання економіки в державі.

Список літератури

1. Доцяк В. С. Українська кухня. – Львів: «Оріяна – Нова», 1998. -510 с.
2. Жадан Л.О. , Кривко А.І. Кухня світу. – Харків: «Аргумент-Принт», 2011. – 200с.
3. Курбатов О. П. Інноваційні технології навчання при підготовці кваліфікованих робітників в системі професійно-технічної освіти, 2005.
4. Старовойт Л. Я. Кулінарія. – К. : Генеза, 1998.
5. Федорович К. К. Кухня народів світу: 2003.- 120 с.

ІНТЕРАКТИВНІ ТЕХНОЛОГІЇ ЯК ЗАСІБ РОЗВИТКУ ВАЖЛИВИХ ЯКОСТЕЙ МАЙБУТНІХ МАЙСТРІВ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ, АДМІНІСТРАТОРІВ

Світлана Мирошниченко, майстер виробничого навчання

Регіонального центру професійно-технічної освіти №1 (м. Кременчук)

«Навчання – це не те, що ви знаєте, а те, що можете робити»

Джон Д.Рокфеллер

В умовах стрімкого розвитку ринкової економіки роботодавець в Україні бажає бути заздалегідь впевненим у професійній компетентності фахівця, якого наймає на роботу, його конкурентоспроможності, здатності до ефективної діяльності.

Покращення у сфері обслуговування безпосередньо залежить від застосування інновацій. Варто зазначити, що оскільки зараз держава переживає фінансову кризу, то і рівень сервісу в закладах харчування є далеко не найкращим. Тому для того, щоб привернути увагу потенційних клієнтів, керівники готелів, ресторацій та кафе, упроваджують у діяльність закладів інноваційні технології.

За оцінками експертів готельно-ресторанного ринку, саме від ефективності роботи працівників, а не від факторів виробництва залежить формування лояльності відвідувачів і, як результат, економічний розвиток

підприємств готельно-ресторанної індустрії в цілому. Тому виникає потреба у детальнішому вивченні тенденцій та інновацій у формуванні кадрового забезпечення клієнтоорієнтованого сервісу та розробці шляхів його постійного розвитку

Фахова підготовка майбутніх рестораторів є важливим кроком у формуванні професіоналів. У цей період формується світосприйняття здобувачів освіти під кутом майбутньої професії, відшліфовуються уміння і навички, набувається первинний досвід.

Успішність професійної підготовки майбутніх майстрів ресторанного обслуговування, адміністраторів залежить від їхньої активності, зацікавленості, творчості, ступеня їхньої самостійності в прагненні й бажанні отримати високий рівень професійної кваліфікації. Тому суттєву увагу під час професійної підготовки потрібно надавати методам навчання, які дають можливість інтенсивно викладати матеріал, здійснювати постійний самоконтроль, відрізняються проблемністю.

Для досягнення практичних освітніх результатів у навчанні майстрів ресторанного обслуговування, адміністраторів найбільш ефективними вважають інтерактивні методи навчання. Вони мають на меті створення комфортних умов навчання, за яких кожен відчуває свою успішність, інтелектуальну спроможність, де здобувач освіти і викладач є рівноправними й рівнозначними учасниками освітнього процесу.

Інтерактивні методи навчання – це методи, які дозволяють всім учасникам процесу брати участь у навчанні. Вони спрямовані на розвиток критичного мислення, творчих здібностей та навичок вирішення проблем і є потужним інструментом, який можна використовувати для розвитку важливих якостей майбутніх майстрів ресторанного обслуговування та адміністраторів.

Інтерактивне навчання може допомогти здобувачам освіти набути навичок, необхідних для успішної кар'єри в ресторанному бізнесі, зокрема: комунікації, професіоналізму, демократичності, критичному мисленню, вмінню приймати власні продумані рішення. Найбільш важливими позитивними

рисами такого навчання є те, що кожен привчається до організації руху, простору й часу, формує систему уявлень, а не систему понять.

Серед інтерактивних методів, форм і прийомів, що найчастіше використовуються під час проведення уроків виробничого навчання з професії «майстер ресторанного обслуговування», «адміністратор», слід виокремити створення та використання таких методів навчання: «інтелект-карти»; «бриколаж», «брейнстормінг» («мозковий штурм»); «воркшоп» (workshop-майстерня); «квест-технології»; технології «сторітеллінгу»; «діалог Сократа» (сократів діалог); «дерево рішень»; ділова (рольова) гра (учні перебувають у ролі експерта, постачальника, замовника, виробника, відвідувача); майстер-класи.

Інтелект-карта може бути використана для навчання адміністраторів основам комунікації з гостями. Вона допомагає зрозуміти основні ідеї та деталі ефективної комунікації. Також інтелект-карта може бути використана для відпрацювання навичок активного слухання, ввічливості та створення позитивного досвіду для гостей.

Бриколаж – це творчий процес, який дозволяє адміністраторам, майстрам ресторанного господарства використовувати підручні матеріали для створення нових речей, які можна застосувати в роботі, а саме:

- створення рекламних матеріалів (афіші з паперу або картону);
- створення подарунків для гостей (листівки з паперу, тканини, або подарункові набори з продуктів харчування.)

Сторітеллінг – це потужний інструмент, який можна використовувати для підвищення продажів страв та кулінарних виробів. Він допомагає залучити увагу гостей, викликати у них емоції і створити позитивний досвід. Для того, щоб залучити гостя до закладу, розповідайте відвідувачам історії про підприємство ресторанного господарства, його засновників, філософію закладу.

«Workshop-майстерня» – це формат навчання, який передбачає практичне заняття з елементами тренінгу. Учасники майстерні отримують

теоретичні знання, а потім відпрацьовують їх на практиці. Майстерні можуть бути присвячені різним темам, наприклад:

- комунікація з гостями: як спілкуватися з гостями, щоб створити позитивний досвід;
- відповідність стандартам обслуговування: як забезпечити високий рівень обслуговування;
- розв'язання конфліктів: як ефективно вирішувати конфліктні ситуації.

Мозковий штурм – це метод творчого вирішення проблем, який передбачає вільний обмін ідеями без критики. Він може бути використаний для навчання професії, щоб допомогти учням розробити нові ідеї та рішення для вирішення проблем, пов'язаних з обслуговуванням гостей.

Ось кілька прикладів того, як можна використовувати «мозковий штурм» у навчанні професії «майстер ресторанного обслуговування», «адміністратор»:

1. Для розробки нових ідей для меню. Учням можна запропонувати подумати про те, які страви і напої будуть популярними у гостей.
2. Для підвищення ефективності роботи. Учням можна запропонувати подумати про те, як можна покращити процес обслуговування гостей.

Ділова (рольова) гра. Це ефективний спосіб відпрацювання навичок спілкування, необхідних для роботи адміністратора або майстра ресторанного обслуговування, які дозволяють здобувачам освіти відчувати себе в реальній ситуації і отримати зворотний зв'язок від майстра виробничого навчання або колег.

Під час рольових ігор можна зіткнутися з великою кількістю проблемних ситуацій і для того, щоб їх вирішувати, необхідно відпрацювати такі навички: комунікативні, вміння вирішувати проблеми, здатність зберігати спокій і професійність у складних ситуаціях. Для аналізу спільної роботи застосовуються відеокамери або диктофони.

Тренінг (індивідуальний і груповий). Це група методів розвитку здібностей до навчання і оволодіння будь-якими складними видами діяльності.

Тренінги з професії «адміністратор», «майстер ресторанного обслуговування» надають здобувачам освіти знання і навички, необхідні для успішної роботи на цій посаді, допомагають розробляти план для свого професійного розвитку.

Щоб зробити тренінг цікавим і ефективним, необхідно використовувати різні методи навчання. Приклад використання інтерактивних методів навчання, під час якого учасники тренінгу:

- беруть на себе ролі різних персонажів і відіграють певну ситуацію. Це дозволяє їм краще зрозуміти різні точки зору і навчитися вирішувати проблеми, виконувати практичні завдання, які в подальшому допоможуть їм розвинути професійні навички. Одна з них – це вміння спілкуватися. Комунікативні якості є одними з найважливіших для адміністратора, майстра ресторанного обслуговування в спілкуванні з гостями, персоналом тощо. Вміння слухати, чітко і зрозуміле пояснення гостеві меню і пропозиції, позитивний і доброзичливий тон – все це створює приємне враження для гостя;

- обмінюються думками й ідеями під час дискусії, що допомагає краще зрозуміти тему;

- аналізують реальні події, які виникають в ресторанному бізнесі, що дозволяє учасникам тренінгу навчитися приймати рішення в складних ситуаціях.

Крім інтерактивних методів навчання, можна використовувати і традиційні методи навчання, такі як лекції, презентації та семінари. Однак важливо використовувати ці методи в поєднанні з інтерактивними методами навчання, щоб зробити тренінг більш цікавим і ефективним.

Таким чином, безумовно, інтерактивні технології можна вважати засобом розвитку важливих професійних якостей майстрів ресторанного обслуговування, адміністраторів.

Інноваційні підходи навчання – шлях до підвищення якості професійної підготовки, зацікавленості здобувачів освіти в навчанні. Вони дають змогу

диференціювати та індивідуалізувати процес навчання, формують внутрішню мотивацію до активного сприйняття, засвоєння та передачі інформації.

За умови вмілого впровадження інтерактивних технологій у навчальний процес можна прослідкувати позитивні результати:

- учні набувають культури дискусії;
- виробляється вміння приймати спільні рішення;
- поліпшуються вміння спілкуватися, доповідати;
- якісно змінюється рівень сприйняття здобувачами освіти інформації – він набув особистісного сенсу, замість «вивчити», «запам'ятати» стало «обдумати», «застосувати»;
- якісно змінюється рівень володіння головними мисленнєвими операціями – аналізом, синтезом, узагальненням, абстрагуванням.

«Навчання - це найбільша радість в житті»

Аристотель

III. РОЗВИТОК КРЕАТИВНОСТІ ТА ТВОРЧОСТІ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ ШЛЯХОМ ЗАЛУЧЕННЯ ЇХ ДО ПОЗАУРОЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

ЗАЛУЧЕННЯ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ ДО ТВОРЧОГО ВИКОНАННЯ ЗАВДАНЬ НА УРОКАХ ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ

Юлія Литвиненко, майстер виробничого навчання

Кременчуцького професійного ліцею ім.. А.С.Макаренка

(м Кременчук)

Розвиток творчих здібностей учнів на уроках виробничого навчання є досить актуальною проблемою в період необхідності відновлення економіки нашої держави. І, зважаючи на це, постають принципово нові вимоги перед системою освіти.

Перш за все, це формування творчої особистості, самовдосконалення та розвиток. Це дасть можливість перейти від інформаційно-пояснювального методу навчання до діяльнісного, сформувавши в учнів вміння вчитися. Вдосконалення та розвиток творчого мислення, дозволить здобувачу освіти виробити навички для пошуку ефективних рішень для будь-яких проблем. Цілеспрямоване використання творчого мислення надає можливість особистості досягти самореалізації та бажаного результату. Тому освітній процес слід підпорядковувати високій меті - розвивати творчі здібності.

Загалом, ідея розвивати творчі здібності учня відповідає як його інтересам, так і інтересам людського суспільства взагалі. Дуже часто в наш час творчі здібності проявляються паралельно зі здібностями до різних видів художньої діяльності, такими як малювання та складання віршів.

Ми розуміємо, що поняття, яке ми розглядаємо, тісно пов'язане з поняттями "творчість" та "творча діяльність". Тобто, в результаті творчої діяльності людини створюється щось нове, що призводить до нових знань про світ або викликає нове ставлення до дійсності. Якщо уважно проаналізувати

поведінку людини та її діяльність у будь-якій сфері, то можна виділити два основні види вчинків. Одні дії людини є відтворюючими. Такий вид діяльності пов'язаний з нашою пам'яттю і полягає в тому, що людина відтворює вже раніше створені прийоми поведінки та дії. Крім відтворюючої діяльності в людській поведінці існує творча діяльність, результатом якої є створення нових образів. Тому загалом, творчі здібності учня - це індивідуальні особливості, які визначають успішне виконання ним творчої діяльності різного роду.

До творчої діяльності можна віднести такі форми роботи, як індивідуальне навчання за програмами творчого розвитку, система творчих конкурсів, олімпіад, науково-практичні конференції та семінари.

Важливим для розвитку творчих здібностей є зміст програмного матеріалу, який демонструє різні аспекти людської індивідуальності. В освітньому процесі виділяють діалогічні та дискусійні форми роботи, які допомагають формувати професійні навички особистості, розширювати арсенал розумової техніки та збагачувати емоційно-чуттєвий світ.

В сучасних умовах формування готовності учнів до розвитку творчих здібностей є дуже актуальним завданням для викладачів і майстрів виробничого навчання, і це є значущим компонентом їх професійної компетентності.

Творчий урок виробничого навчання – це урок, на якому використовуються ідеї креативної освіти, а інтерактивні технології є оптимальними для вирішення суспільних завдань з формування майбутнього робітника з вільним та креативним мисленням.

Для цього майстрам виробничого навчання необхідно намагатися створювати умови для саморозвитку та самореалізації учнів, розкривати їх творчий потенціал, що сприяє нестандартному вирішенню ситуацій, розвитку творчої діяльності та успішному просуванню в професійній сфері.

Майстри виробничого навчання для мотивації здобувачів освіти та розкриття їхнього творчого потенціалу застосовують такі види уроків, як лабораторно-практичні заняття, уроки технічної творчості, вікторини, конкурси

професійної майстерності, ділова та рольова гра, виробничі семінари

Головною метою сучасного педагогічного працівника є навчити учнів самостійно здобувати знання, щоб вони могли застосовувати їх для розв'язання нових пізнавальних та практичних завдань.

Наприклад, впродовж вивчення теми "Страви та гарніри з овочів", здобувачі освіти працюють над завданням "Роль кольору та якість оформлення страви". Учні при оформленні страв намагаються засвоюють нові знання стосовно настрою людини, що на нього може впливати вітамінний склад, а також зовнішній вигляд і колірна гамма страви. Чим більше задіяно кольорів на тарілці, тим краще для організму людини. Учні шукають інформацію щодо значення та впливу кольорів на організм людини, опановують різноманітні способи оформлення страв, дослухаючись до порад викладачів та майстрів.

Під час підведення підсумків творчого уроку виробничого навчання, учні показують один одному те, що вони навчилися та наскільки вони просунулися в креативності та оволодінні професією. На підставі аналізу даного уроку майстер показує учням, що треба робити, щоб уникнути помилок, закріпити успіхи та залучити учнів до активного обмірковування підсумків минулого уроку, а також оцінює їхню творчу діяльність об'єктивно.

Працювати творчо означає максимальну свободу та нетрадиційний підхід до оформлення результатів. Діяльність сама по собі є творчістю. Кулінарія - це мистецтво, і, отже, в професії кухаря є місце для творчих та винахідливих учнів.

Професія "Кухар" – це не лише знання технологічного процесу приготування їжі, а також прояв творчості в процесі приготування страв, їхнього оформлення та подачі. Технологія приготування їжі переплітається з естетикою та видами трудової діяльності, в яких предмет праці має яскравий художній відбиток. Завершальним етапом у приготуванні страв є оформлення, і цьому приділяється багато уваги. Ми можемо сформулювати перше враження від зовнішнього вигляду страви, коли дивимося на тарілку ще до відчуття смаку.

Отже, творча робота на уроках виробничого навчання є найголовнішим

завданням для учнів, і майстер, в свою чергу, повинен підтримувати творчі здібності учнів та розвивати їх.

Здобувачі освіти повинні бути креативними та творчими у виконанні поставлених завдань, оскільки успішний розвиток особистості відбувається в процесі її самореалізації. Тому важливим завданням сучасної освіти є соціально-педагогічне виявлення, підтримка та супровід обдарованих учнів для збереження їхніх видатних якостей. Творчий підхід сприяє професійному становленню особистості, кваліфікований фахівець у своєму ділі, творчий та креативний, є конкурентоспроможним в сучасному світі.

Список використаної літератури

1. Сілаєва І. Є. Методи професійно-практичної підготовки. Методичні рекомендації. – Донецьк: АПНУ ДПДО ІПП, 2006
2. Інноваційні процеси в сучасній професійній школі // Професійно-технічна освіта. – 2005. - № 7.
3. Ромадіна Л. Сучасні вимоги до уроку // Відкритий урок. – 2007.



РОЗВИТОК КРЕАТИВНОСТІ ТА ТВОРЧОСТІ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ ШЛЯХОМ ЗАЛУЧЕННЯ ЇХ ДО ПОЗАУРОЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Яна Удовицька, викладач професійно-теоретичної підготовки

Професійно-технічного училища №26 (м. Кременчук)

Виховання креативної особистості справедливо займає пріоритетне місце в освітньому середовищі, а здатність здобувачів освіти самостійно мислити, пропонувати нестандартні, сміливі ідеї, проявляти творчий підхід до вирішення нестандартних ситуацій у процесі навчання в подальшому формують конкурентоспроможну особистість на ринку праці.

Завдання освітян у даній сфері полягає у всебічному розвитку учнів шкіл, студентів професійно-технічних училищ та вищих навчальних закладів, що включає розвиток критичного мислення та формування творчого потенціалу, який допоможе пробудити подальше пізнання та жагу до постійного розвитку людини.

Нові пріоритети освітнього процесу сьогодні зосереджено на утвердженні людини як найвищої цінності, що має якісну культуру взаємодії з соціальним оточенням. При цьому навчання не обмежується сталим соціальним колом чи подіями (клас, група, навчальні дисципліни, тематичні заходи), а й включає виховання в позаурочний час, завдяки якому розширюється сфера діяльності, краще розкриваються можливості учнів і їх взаємодія у спільному середовищі.

Позаурочна навчальна робота входить до основних форм організації освітнього процесу та використовується як в груповій, так і в індивідуальній діяльності учнів. Ця діяльність також входить до компетенції викладачів, керівництва навчального закладу, реалізуючись у самостійній роботі учнів чи студентів, позаурочній роботі педагогів з учнями та загальній системі, яка регулює даний метод навчально-виховного процесу.

Під креативністю особистості дослідниця С. Дімітрова-Бурлаєнко розуміє складне особистісне утворення, що охоплює сферу інтелекту, емоцій,

моральних цінностей та уможлиблює на принципово новому, інтегрованому рівні перенесення набутих компетентностей з однієї галузі життєдіяльності в іншу з метою або досягнення принципово нового результату діяльності, або виконання діяльності на принципово новому якісному рівні [1].

Креативні та творчі здібності включають у себе певні індивідуальні якості, які дають змогу адаптуватися до освітнього середовища, здійснювати творчу діяльність, а також знаходити шляхи вирішення проблем у нестандартних ситуаціях.

Позаурочна діяльність спрямовується на формування належної культури між викладачами і здобувачами освіти, налагодженням між ними стосунків у межах етичних норм. Це цілеспрямована виховна робота, організована освітянами після основного начального процесу, успіх якої значно залежить від правильного напрямку діяльності. У коло нашого дослідження входили саме креативні та творчі методи, цікаві старшим підліткам, адже саме така вікова категорія багата на суперечності, ускладнена спілкуванням з однолітками.

Метою позаурочної діяльності є розвиток перш за все пізнавальної та творчої активності студентів, це своєрідне продовження уроку, але із створенням неформального спілкування між викладачем і учнями.

Форми позаурочної діяльності різноманітні, тож ми виділяємо ті, що напряму дотичні до формування креативних здібностей, а саме:

- *семінарське заняття*. Це обговорення колективом певної теми, яку учні заздалегідь досліджують, а потім виголошують результати роботи. У процесі проведення семінару-диспуту, нова інформація засвоюється студентами під час обговорення протилежних поглядів. Педагог дає учням питання, в яких повинні бути явні чи приховані протиріччя, що спонукає учнів думати, сперечатися, обстоювати власну точку зору. Більш складнішою формою проведення є міжпредметний семінар, у процесі якого учням доводиться систематизувати знання, а проблеми, поставленні на такому занятті відрізняються масштабністю та узагальненням начального матеріалу з різних навчальних дисциплін;

- *факультативи*, які полягають у поглибленому вивченні окремих навчальних предметів за спеціально затвердженими програмами. Активність учнів може відзначатися визначенням підготовленої доповіді або повідомлення гідними того, щоб повторити їх у більш широкій аудиторії – на занятті чи на тематичному заході. Це спонукає учнів думати, шукати, виконувати відносно складні завдання, працювати в напрямі свого професійного й загальнокультурного розвитку;

- *інтерактивні тренінги*, які складаються з практичних вправ з моделюванням реальних чи віртуальних ситуацій професійного характеру, яка дозволяє за короткий час набути нових знань, закласти нові підходи до розв'язання конкретних або проблемних ситуацій професійного характеру. Вони можуть складатися з різних етапів: семінару, «мозкової атаки», рефлексії, які в результаті допомагають учням проявити креативний, нестандартний погляд на конкретну проблему;

- *навчальна екскурсія* як форма організації педагогічного процесу, спрямована на вивчення студентами поза межами навчального закладу і під керівництвом педагога явищі процесі через безпосереднє їх сприймання. Об'єктами навчальних екскурсій є промислові підприємства, лабораторії, виставки професійного спрямування, вищі навчальні заклади тощо. Обов'язковим є аналіз підсумків навчальної екскурсії, наприклад, опитування, використання даних під час наступних занять;

- *учнівські наукові товариства* створюють на добровільній основі зі студентів суміжних груп з метою розширення й поглиблення їхніх знань з різних предметів навчального плану формування інтересу до відповідних галузей науки, техніки, виробничих технологій;

- *гуртки та наукові товариства*, де здобувачі освіти самостійно та добровільно об'єднуються до суміжних груп з метою розширення набутих знань у ході основної навчальної програми, формування навиків дискусії та уміння вчитися в ході передачі одне одному знань;

- *виставки*, які організуються з метою розвитку в учнів навиків раціоналізаторства та креативності.

Форми розвитку творчості та креативності учнів для найбільш ефективної реалізації можливі за умов, коли, по-перше, діяльність здобувачів освіти не регламентується, а навпаки структурована так, щоб у ній були елементи пошуку і дослідження, аналіз та експериментування. По-друге, наявність мотивації, пробудження інтересу до навчання певної дисципліни, де не є виключенням зовнішні впливи та ситуації, які є збудниками та поштовхами до творчої діяльності. Тож неабияке значення в позаурочній діяльності набуває напрям розвитку саме особистості, визнання учня повноцінним суб'єктом, а не пасивним об'єктом навчального процесу, створення педагогом умов для самореалізації, розвитку ініціативності, формування культури міжособистісних взаємин.

Сьогодення має неабиякий вплив на підготовку майбутніх спеціалістів, де творча та креативна особистість стає вагомою для суспільства на всіх етапах розвитку та конкурентноспроможною в майбутньому. Щоб стійко реагувати на змінність сучасного світу, особистість мусить активізувати свій творчий потенціал, закладений ще на етапі навчання як батьками, так і освітніми закладами та педагогами, останні які мусять всебічно зосередити увагу на креативності здобувачів освіти.

Позаурочна освіта учня є органічною складовою частиною системи освіти й виховання, що орієнтована на вільний вибір та застосування здобувачами освітніх послуг додаткових освітніх програм. Вона тісно пов'язана з додатковою освітою майбутніх фахівців, де наявний розвиток їхніх творчих інтересів та включенням їх в інші сфери діяльності.

Різні видів позаурочної діяльності дозволяють регулювати стосунки між педагогом і учнями, учнів між собою, а завдяки різним формам, відбувається формування норм соціальних та професійних відносин. Для успішної роботи педагог повинен вміти прогнозувати кінцевий результат позаурочної

навчальної діяльності, реально оцінювати його за наявності розроблених критеріїв.

Отже, задля отримання ефективного результату позаурочного навчання та формування творчих навиків здобувачів освіти вона має поєднуватися з навчальним і науково-пошуковим процесами, інтегрувати різні форми та методи. Позитивним результатом такої діяльності є партнерство викладачів та здобувачів, їхня всебічна взаємодія.

Для того, щоб критичне мислення розвивалося, необхідно створити в таку атмосферу, яка б переконала учнів, що кожна їх думка чи ідея є бажаною і допустимою. Навчально-методичні технології, які залучають учнів до теоретичних міркувань і практичних дій та спонукають їх ділитися своїми ідеями, підвищують їхню активність. Саме так формується самооцінка власних знань і оцінка своїх взаємовідносин з іншими, закладається основа для майбутніх досягнень.

Список літератури

1. Дімітрова-Бурлаєнко С.Д. Дефініції понять «творчість» і «креативність» у сучасному науковому дискурсі / С.Д. Дімітрова-Бурлаєнко // Наукові записки [Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова.]. Серія: Педагогічні науки: зб.наук.статей. – Київ : Вид-во імені М.П. Драгоманова, 2017. – Вип. СХХХV (135). – С. 82-89.

МЕТОДИКА ПРОВЕДЕННЯ МАЙСТЕР-КЛАСІВ

Тетяна Скрипка, майстер виробничого навчання

Професійно-технічного училища №46 с. Лазірки

Професійна майстерність учнів завжди є плодом досить тривалої практичної праці майстра виробничого навчання. Але праці осмисленої, наповненої вдумливими роздумами над численними проблемами своєї професійної діяльності.

Однією з ефективних форм апробації та поширення перспективного та

передового педагогічного досвіду, співпраці педагога та учня є проведення майстер-класів. В педагогічному співтоваристві під майстер-класом розуміють відкритий урок, захід, презентацію досягнень майстра.

Майстер-клас в професійно-технічній освіті в першу чергу – це особлива форма навчального заняття, яка заснована на практичних діях показу, демонстрації творчого вирішення певного пізнавального та проблемного педагогічного завдання. З усієї точки зору майстер-клас відрізняється від інших форм передачі досвіду тим, що в процесі його проведення йде безпосереднє обговорення запропонованого демонстраційного продукту і пошук творчого рішення як з боку учасників майстер-класу, так і з боку майстра виробничого навчання.

Виділяють найважливіші ознаки майстер-класу, а саме: метод самостійної роботи в малих групах, що дає змогу провести обмін думками; створення умов для залучення всіх до активної діяльності; постановка проблемного завдання і вирішення його через програвання різних ситуацій; прийоми, що розкривають творчий потенціал як майстра, так і учасників майстер-класу; форми, методи, технології роботи мають пропонувати, а не нав'язувати учасникам; надання можливості кожному учаснику долучитися до запропонованого методичного матеріалу; процес пізнання є набагато важливішим, міцнішим, ніж знання, форма взаємодії – співпраця, творчість, спільний пошук.

Майстер-клас – це ефективна форма передачі знань і умінь, обміну досвідом навчання і виховання, центральною ланкою якої є демонстрація оригінальних методів освоєння певного змісту за активної ролі всіх учасників заняття.

Майстер-клас є однією з ефективних форм роботи в системі підвищення кваліфікації педагогічних працівників. Майстер-клас створюється за наявності в педагогічному колективі одного або кількох педагогів-майстрів, носіїв перспективного педагогічного досвіду, які володіють інноваційним досвідом роботи. Майстер-клас формується у складі 5-7 осіб, які виявили інтерес і бажання ознайомитися з досвідом педагога-майстра.

Мета майстер-класу – створення умов для повноцінного прояву і розвитку педагогічної майстерності його учасників на основі організації простору для професійного спілкування з обміну досвідом роботи; завдання майстер-класу – передача майстром свого досвіду шляхом прямого і коментованого показу послідовності дій, методів, прийомів і форм діяльності; спільне відпрацювання технологічних підходів майстра і прийомів вирішення поставленої в програмі майстер-класу проблеми; рефлексія власної професійної майстерності учасниками майстер-класу, надання допомоги слухачам у визначенні завдань саморозвитку і формування індивідуальної програми самоосвіти та самовдосконалення.

При проведенні майстер-класів варто дотримуватися певної послідовності його етапів.

Алгоритм проведення майстер-класу

I. Підготовчо-організаційний етап.

II. Основна частина.

1. Презентація педагогічного досвіду майстром:

- Коротко характеризуються основні ідеї технології;
- Описуються досягнення в роботі;
- Доводиться результативність, яка свідчить про ефективність технології;
- Визначаються проблеми та перспективи в роботі майстра.

2. Представлення системи роботи:

- Описується система заходів у режимі технології, що презентується;
- Визначаються основні прийоми роботи, які майстер буде

демонструвати слухачами.

3. Проведення імітаційної гри:

- Майстер проводить захід із слухачами, демонструючи прийоми ефективної роботи;
- Слухачі одночасно грають дві ролі: учнів експериментальної групи та експертів, присутніх на відкритому заході.

Передати продуктивні способи роботи – одне з найважливіших завдань

для майстра. Позитивним результатом майстер-класу можна вважати результат, що виражається в оволодінні учасниками новими виконаннями практичних вправ.

Пошук аудиторії

Перед тим, як проводити захід, необхідно продумати, як будуть розміщені демонстраційні столи, робочі місця для учнів, де розміщений проектор й екран для нього. Також потрібно перевірити акустику приміщення, щоб всі присутні моли змогу чути майстра.

Атрибутика

Коли попередні питання вирішені, потрібно розробити атрибутику з вашим логотипом, адже кожен папірець може привести слухача до вас. Потрібно вирішити, на яку аудиторію варто розраховувати.

Підготовка перед заходом

Потрібно прийти раніше і підготувати всю апаратуру. Обов'язково перевірити всі мультимедійні засоби. На видне місце покласти ручки і папір, які можуть брати всі. Підготувати робочі місця.

Якщо захід підготовлений, варто заздалегідь продумати, як він буде реалізований. Гості після його завершення повинні мати змогу скуштувати вироби із запашною кавою чи чаєм.

ЗАКЛЮЧНА ЧАСТИНА

На заключну частину потрібно залишити саме цікаве. Для цього завжди в доповідача повинна бути записана тема, до якої він міг би звернутися, якщо раптом не буде питань.

Відгуки про захід

Якщо ви хочете отримати відгуки про захід одразу, можна поставити скриньку із записниками, де кожен зміг би написати свою думку й залишити майстру свої побажання.

Аналіз

Заключний етап, де майстер повинен зробити висновки, чи варто проводити черговий захід. Під час аналізу слід побачити негативні сторони,

щоб їх одразу ж виправити.

Особливості організації діяльності майстра: створення доброзичливої атмосфери, відсутність оцінок й оцінюючих суджень; співтворчість майстра й учня; організація діалогу, в якому кожен має право на власні судження.

Отже майстер-клас – це успішна інноваційна виробнича технологія, яка забезпечує презентацію професійної компетентності фахівця для учасників і доступність для колег.

Список літератури

1. Гришаєва О.В. Журнал «Профтехосвіта», 2014 р.
2. Пахомова О.М. Вивчення та узагальнення педагогічного досвіду, методист 2005 - №2.
3. Боровіков І. Що таке майстер-клас? Відкритий урок, розробки технології, досвід. -2009 -№2. – с.53-54.
4. Педагогічні ради, майстер-класи, тренінги. Укладач В.В. Григоров – Х.: Вид.група «Основа», 2013.- с.224
5. Положення про майстер-клас –(Електронний ресурс).- Режим доступу <http://www.static.klasnaocinka.com.ua>

IV. СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ В ГАЛУЗІ РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ

ТРЕНДИ, ЯКІ ЗМІНИЛИ НАШ СВІТ:

ІННОВАЦІЇ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ, ЯКІ ВАРТО ЗНАТИ МАЙБУТНІМ ФАХІВЦЯМ РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ

Віта Вісич, *майстер виробничого навчання*

Регіонального центру професійно-технічної освіти №1 м. Кременчука

Ресторанний бізнес завжди був однією з найдинамічніших та конкурентноспроможних галузей, і зараз він переживає справжню революцію завдяки новим технологіям.

Для майбутніх фахівців галузі ресторанного господарства є надзвичайно важливими знання про інновації та їх вплив на ресторанну індустрію. Тому систематично на уроках професійно-практичної та професійно-теоретичної підготовки ми розширюємо знання про розвиток галузі.

Ось деякі технології, з якими познайомилися мої учні й учениці.

Замовлення через мобільні додатки. Однією з найбільших інновацій в ресторанному сервісі є можливість замовити їжу за допомогою мобільних додатків. Клієнти можуть вибирати страви, замовляти столики та навіть оплачувати рахунок за допомогою своїх смартфонів. Це не тільки зручно для клієнтів, але і зменшує навантаження на обслуговуючий персонал і збільшує швидкість обслуговування. Додатково, додатки для доставки їжі, такі як UberEats і Glovo, забезпечують зручну доставку без необхідності виходити з дому.

Системи розпізнавання облич. Деякі ресторани використовують системи розпізнавання облич для ідентифікації клієнтів та надання персоналізованого обслуговування. Наприклад, ресторани можуть автоматично розпізнавати клієнта і вітати його за іменем, а також рекомендувати йому страви на основі його попередніх замовлень.

Автоматизація кухні. У ресторанах все більше використовуються роботи та автоматизовані системи для приготування їжі. Це допомагає зменшити час очікування та покращити якість приготування страв.

Системи керування запасами. Технології допомагають ресторанам ведення точного обліку товарів на складі та раціонально використовувати ресурси, що допомагає зменшити витрати та уникнути зайвих втрат.

Використання даних і штучного інтелекту. Ресторани збирають дані про своїх клієнтів і використовують штучний інтелект для аналізу цих даних. Це допомагає ресторанам розуміти вподобання клієнтів і надавати їм персоналізовані пропозиції та знижки.

Екологічні ініціативи. Багато ресторанів впроваджують екологічні практики, такі як використання біорозкладних матеріалів для упаковки і зменшення викидів CO₂ в атмосферу.

Віртуальні ресторани:. В останні роки стали популярними віртуальні ресторани, які працюють тільки для доставки їжі. Вони можуть працювати без фізичного приміщення і спеціалізуватися на певних типах кухонь або стравах.

Збільшена безпека і охорона даних. Зростання використання електронних систем для оплати та замовлення вимагає підвищеної безпеки. Ресторани вдосконалюють свої системи охорони даних та шифрування, щоб захистити інформацію клієнтів.

Використання соціальних медіа та маркетингу. Ресторани активно використовують соціальні медіа для залучення нових клієнтів та підтримки відомості про свій бренд. Це дозволяє робити цільовий маркетинг та взаємодіяти з клієнтами.

Аналітика та великі дані. Ресторани активно використовують аналітику та дані для вдосконалення своєї роботи. Вони аналізують дані про замовлення, відгуки клієнтів та інші параметри, щоб визначити популярні страви, оптимізувати ціни та управляти запасами більш ефективно.

Інтерактивні меню. Деякі ресторани використовують інтерактивні меню та розширену віртуальну реальність для поліпшення досвіду клієнтів.

Наприклад, клієнти можуть переглядати страви у 3D або відсканувати QR-коди, щоб побачити, як готується їхнє замовлення.

Платіжні технології. Мобільні платіжні системи та криптовалюта стають все популярнішими для замовлення та оплати їжі. Це робить оплату більш зручною для клієнтів та допомагає зменшити ризик шахрайства.

Як же ми опановуємо ці інновації на уроках? Залучаємо до навчання фахівців-практиків, які знайомлять з інноваціями та демонструють їх використання. Проводимо екскурсії на підприємства інноваційного типу. Долучаємося до конкурсів і олімпіад з інновацій, щоб закріпити свої знання та навички. Цікавим для здобувачів освіти став урок-презентація проєктів «Інновації в ресторанному господарстві: сучасні тренди» та майстер-клас «Інновації ресторанного господарства: від теорії до практики»

Інновації в ресторанному бізнесі не тільки покращують обслуговування клієнтів, але і допомагають підвищити ефективність та прибутковість. Однак, важливо пам'ятати, що успіх в цій галузі залежить не тільки від технологій, але і від якості їжі, обслуговування та взаємодії з клієнтами.

Таким чином, сучасні технології та інновації в галузі ресторанного сервісу надають нам багато можливостей для покращення

ІННОВАЦІЙНІ РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ – ЗАПОРУКА УСПІХУ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГАЛУЗІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

**Світлана Курочка, викладач професійно-теоретичної підготовки
Регіонального центру професійно-технічної освіти №1 м. Кременчука**

Анотація. Ресторанний бізнес – це сфера, яка постійно еволюціонує і адаптується під впливом нових технологій і споживчих переваг, що змінюються. Для майбутніх фахівців ресторанного сервісу, таких, як: офіціанти, кухарі, менеджери та власники ресторанів, знання та розуміння інноваційних ресторанних технологій стає все більш важливим. У статті ми розглянемо

питання: чому вивчення цих технологій є актуальним і як вони впливають на сучасну індустрію громадського харчування.

Інновації, що застосовують у закладах ресторанного господарства, підвищують його конкурентність в сучасних жорстких умовах, тому при підготовці кваліфікованих робітників за спеціальністю «Майстер ресторанного обслуговування», «Адміністратор», «Кухар», «Офіціант» важливим є ознайомлення здобувачів освіти з інноваціями в галузі.

У виробництві ресторанних послуг основними типами інновацій є технічні, організаційно-технологічні, управлінські, комплексні. Технічні нововведення пов'язані із впровадженням нових видів техніки, пристосувань, інструментів, а також техніко-технологічних прийомів праці в обслуговуванні, з впровадженням комп'ютерної техніки, поширенням інформаційно-технологічних нововведень, що полегшують роботу з клієнтами і допомагають вдосконалити у цілому весь процес сервісного виробництва. Організаційно-технологічні інновації пов'язані з новими видами послуг, більш ефективними формами обслуговування та організаційними нормами праці. Управлінські орієнтовані на вдосконалення внутрішніх і зовнішніх зв'язків, використання методів і форм менеджменту, наприклад, ресторани швидкого обслуговування і, так звані, «сімейні ресторани», де власники працюють у закладі, який йому належить. Комплексні охоплюють одночасно різні аспекти і сторони сервісної діяльності.

До інноваційних ресторанних технологій можемо віднести автоматизацію процесів управління.

Сучасні ресторанні технології надають можливість автоматизувати безліч завдань, які раніше виконувалися вручну. Наприклад, системи управління рестораном (Restaurant Management Systems) дозволяють керувати замовленнями, інвентаризацією, кадрами та фінансами за допомогою спеціалізованого програмного забезпечення. Вони допомагають власникам та керівникам контролювати різні аспекти їхнього бізнесу, підвищувати ефективність та забезпечувати кращий сервіс для клієнтів. Це скорочує ризик

помилки та підвищує ефективність роботи ресторану.

Ось деякі основні характеристики систем управління рестораном:

1. *Замовлення і реєстрація. Системи управління рестораном дозволяють реєструвати та обробляти замовлення клієнтів, включаючи столики, онлайн-замовлення та доставку.*

2. *Управління меню. Вони дозволяють оновлювати та налаштовувати меню, додаючи нові страви, змінюючи ціни та описи.*

3. *Інвентаризація. Системи допомагають відстежувати запаси і контролювати інвентар, що допомагає уникнути нестачі і втрат.*

4. *Звітність. Вони генерують різні звіти, такі, як фінансові звіти, звіти про продажі, статистику, використання столиків і багато інших, для аналізу та прийняття рішень.*

5. *Облік фінансів. Дозволяють вести облік доходів та витрат, опрацьовувати платежі клієнтів та забезпечувати ведення фінансової документації.*

6. *Управління персоналом. Завдяки системам управління рестораном можна відслідковувати робочий час співробітників, керувати ролями та дозволами, а також оптимізувати розклад роботи.*

7. *CRM (управління відносинами з клієнтами). Системи дозволяють вести базу даних клієнтів та здійснювати зв'язок з ними через різні канали, щоб збільшити їхню лояльність та відвідуваність.*

8. *Оперативність. Системи роблять процес обслуговування більш ефективним і зменшують час очікування для клієнтів.*

9. *Інтеграція з іншими системами. Деякі ресторани системи можуть інтегруватися з іншими платформами, такими, як платіжні системи, системи доставки, бронювання столиків тощо.*

10. *Безпека даних. Важливим аспектом є забезпечення безпеки конфіденційної інформації клієнтів та фінансових даних.*

За допомогою систем управління рестораном ресторатори можуть покращити ефективність свого бізнесу, знизити витрати та забезпечити високий

рівень обслуговування для клієнтів.

З розвитком інтернету та мобільних пристроїв замовлення їжі онлайн стало звичайним явищем. Ресторани впроваджують системи онлайн-замовлень та доставки, що дозволяє їм залучати нових клієнтів та розширювати аудиторію. Майбутні фахівці ресторанного сервісу мають бути знайомі з процесами прийому та обробки онлайн-замовлень, а також забезпечувати високу якість обслуговування віртуальних клієнтів.

Система онлайн-замовлення та доставки у ресторані - це комплексна платформа, яка спрощує процес замовлення їжі та її доставки клієнтам. Основні характеристики цієї системи включають:

1. *Онлайн-замовлення. Клієнти мають можливість переглядати веб-сайт ресторану або використовувати мобільний додаток для зручного замовлення страв. Вони можуть обирати страви з меню, додавати їх у кошик та вказувати кількість чи інші деталі.*

2. *Меню та описи страв. Система надає детальні описи страв, включаючи склад і ціни. Клієнти можуть також переглядати фотографії страв, щоб зробити правильний вибір. Останніми інноваційними ресторанными технологіями можна назвати застосування інтерактивного (електронного) меню, екрану-планшету на столах, сенсорного дисплею, застосування QR-коду у маркетингу підприємства, технології LED оповіщення.*

3. *Оплата онлайн. Клієнти можуть зручно оплачувати свої замовлення онлайн за допомогою кредитних карт, електронних платіжних систем або інших доступних методів оплати.*

4. *Вибір доставки або самовивозу. Клієнти можуть вибрати, чи хочуть вони отримати їжу додому чи самостійно забрати її з ресторану.*

5. *Доставка на двері. Система дозволяє ресторанам організовувати доставку їжі на двері клієнтам. Інформація про статус замовлення і приблизний час доставки зазвичай надходить до клієнта в режимі реального часу.*

6. *Відстеження замовлення. Клієнти можуть відстежувати статус*

свого замовлення в режимі реального часу, включаючи підтвердження замовлення, приготування страв та їх доставку.

7. Збереження історії замовлень. Система зберігає історію замовлень клієнта, що дозволяє йому легко повторно замовити улюблені страви без повторного введення інформації.

8. Знижки і акції. Ресторани можуть надавати знижки, пропонувати акції та використовувати програми лояльності для залучення і утримання клієнтів.

9. Адміністрування та аналітика. Ресторани мають доступ до адміністративної панелі, де вони можуть керувати замовленнями, вносити зміни у меню і аналізувати дані про замовлення для оптимізації бізнес-процесів.

Системи онлайн-замовлення та доставки значно полегшують процес взаємодії між ресторанами і клієнтами, забезпечуючи зручність та доступність ресторанних послуг. Вони стали особливо популярними у світлі пандемії COVID-19, коли багато ресторанів переходили на цей тип обслуговування, щоб залишитися в бізнесі.

Також слід звернути увагу і на технології підвищення ефективності кухні.

Інновації не обмежуються лише обслуговуванням клієнтів. На кухні також активно запроваджуються нові технології. Наприклад, автоматизовані системи управління кухарськими процесами дозволяють оптимізувати приготування страв, керувати запасами продуктів та забезпечувати узгодженість смакових характеристик страв.

Основними напрямками розвитку сучасних технологій у закладах ресторанного господарства є створення ресторанів по типу FreeFloor; відкриття фуд-кортів; створення концептуальних підприємств ресторанного господарства; розширення мережі віртуальних ресторанів, що забезпечують замовлення по мережі Інтернет та доставку споживачеві; приготування страв у присутності відвідувачів; організація обслуговування за системою кейтерінг тощо. Ресторани фрі-фло, мають новий формат із поєднанням фаст-фуду та «шведського столу», де клієнт має свободу вибору та безпосередній доступ до

товару, переважають низькі ціни та швидке обслуговування. У ресторанах такого типу нарівні із традиційними виробничими цехами функціонує відкрита кухня, де відбувається демонстрація приготування страв. Класичний фуд-корт – це декілька невеликих підприємств харчування, об'єднаних одним великим загальним залом, вони можуть бути вуличні та стаціонарні. Можуть розміщуватися, наприклад, у торговельному, офісному, розважальному центрі, кінотеатрі тощо. Основними видами підприємств фуд-корту можуть бути фреш-бар, гриль, картопля, кав'ярня, піцерія, бутербродна, морозиво, FunFood (поп-корн, солодка вата) та ін. У концептуальному підприємстві ресторанного господарства інтер'єр оформлений у національному або екзотичному стилі, а в меню можливе суміщення різної кухні і стилів. Ідея концептуального ресторану включає вибір певної теми, відповідно до якої розробляється меню, оформлення інтер'єру, обслуговування, посуду, меблів та ін.

Підвищення безпеки також є невід'ємною складовою інноваційних технологій ресторанного господарства. Зі зростанням інтересу до кібербезпеки та збереження даних, ресторани також повинні турбуватися про безпеку своїх систем. Захист даних клієнтів, а також фінансових та операційних даних ресторану стає важливим завданням. Майбутні фахівці ресторанного сервісу повинні знати, як запобігати кібератакам і захищати інформацію.

Персоналізація обслуговування – інновації в галузі збору та аналізу даних дозволяють ресторанам надавати персоналізований сервіс для кожного клієнта. Це включає рекомендації страв, облік переваг і навіть прогнозування замовлень. Розуміння цих технологій допомагає фахівцям ресторанного сервісу створювати унікальний досвід кожного гостя.

Отже, ресторанний бізнес перебуває у процесі значних змін під впливом інноваційних технологій. Майбутні фахівці ресторанного сервісу повинні усвідомлювати, що знання та вміння працювати з цими технологіями стає ключовим компонентом успішної кар'єри у цій галузі. Вивчення інноваційних ресторанних технологій дозволяє ресторанам стати більш ефективними, конкурентоспроможними та сприяє покращенню досвіду клієнтів. Це робить знання необхідним для всіх, хто прагне успіху в сфері ресторанного сервісу.

СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ В ГАЛУЗІ РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ

*Лариса Бондаренко, майстер виробничого навчання
Професійно-технічного училища № 26 м. Кременчука.*

З кожним роком на території України з'являється все більше закладів ресторанного господарства. Це викликано, насамперед, зростаючою потребою людей в харчуванні та проведенні дозвілля. Незважаючи на нестабільний економічний стан наших співвітчизників, заклади харчування користуються неабияким попитом серед місць дозвілля, засобів організації різноманітних заходів. Гнучка політика ресторанних підприємств дозволяє задовольнити бажання усіх людей. Але на тлі конкуренції, яка виникає в ресторанному бізнесі, все частіше постає питання відходу від традиційних методів обслуговування, кухні, розважальних заходів та очікуваного контингенту споживачів. Тому підприємства ресторанного бізнесу вимушені впроваджувати найновітніші інноваційні технології, методи та методики як на рівні управління закладом, так і на рівні обслуговування.

Кілька років тому найбільш вдалимими інноваціями в ресторанному бізнесі вважалися бронювання столиків телефоном та виклик таксі до входу. Потім модними стали заклади, які пропонували їжу та напої з собою, а також швидку доставку страв додому чи офісу. Не минула слава і тих, хто першими почав розігрувати у соціальних мережах знижки та вечері на двох. Подивимося, що саме можна вважати інноваційними технологіями в ресторанному бізнесі сьогодні.

Також однією з основних ІТ-інновацій для ресторанного бізнесу є впровадження комплексу web- і телекомунікаційних рішень для взаємодій зі споживачами. Наприклад, оригінальна ідея з'явилася в ресторанному бізнесі Великобританії. У Лондоні відкрився концептуальний ресторан далекосхідної кухні «Inamo», де немає традиційного надрукованого меню. При цьому споживачі, не встаючи з місця, замовляють страви, спостерігають за їх

приготуванням, вибирають оформлення свого столика, дізнаються новини і розважаються; виконують замовлення офіціанти. Такі дії пояснюються тим, що столики в ресторані високотехнологічні. Поверхня столу є сенсорним монітором з ілюстрованим меню, яке і дозволяє робити замовлення, спостерігати за роботою кухарів, вибирати картинку на столі і музику. Якщо обслуговування в ресторані підходить до кінця, «столік» допоможе викликати таксі. Незважаючи на креативну систему замовлення, інтер'єри закладу досить консервативні. Очевидно, це зроблено для того, щоб залучити в ресторан не тільки молодь, яка обожає технологічні нововведення, але і заможних споживачів.

Роботизація

Зараз багато хто вважає, що роботи — це далеке майбутнє. Насправді, це не зовсім так. Роботів поділяють на:

front of the house – працюють із гостями;

back of the house – працюють на кухні.

Прикладів роботів другого виду поки що більше: роботизовані руки, що смажать бургери (Miso Robotics), або автомати, що готують салати (Spruce). Такі технології дозволяють досягти однакової якості продукту у всіх закладах мережі.

Роботизацію розглядають як один з найефективніших методів вирішення проблеми персоналу в майбутньому. Йдеться не про заміну людей, а радше про оптимізацію роботи працівників.

Щоб підвищити ефективність свого підприємства, каліфорнійська доставка піци залучила роботів для приготування страви. Це перший етап, а на другому етапі піца потрапляє у фургон із спеціальними печами. Поки фургон їде за адресою, продукт готується, тому клієнт отримує його не остиглим, а щойно вийнятим з печі! Ono Food Company планує запуснути в Лос-Анджелесі перший у світі повністю автоматизований ресторан на колесах з роботами та технологіями для приготування їжі та прийому замовлень.

До речі, в деяких японських, китайських та тайських ресторанах страви

розносять не люди, а роботи, які до того ж вітають та розважають гостей піснями та танцями. SoftBank відкрила в Японії кафе Pepper Parlor, де людей поряд із звичайним персоналом обслуговують працівники-роботи. Машини приймають замовлення та спілкуються з відвідувачами.

У Pepper Parlor працюють роботи Softbank трьох видів: людиноподібний Pepper, робот-танцюрист Nao та робот-прибиральник Whiz. У компанії пояснили, що за допомогою кафе хочуть дізнатися більше про взаємодію людей із роботами, щоб удосконалити технологію.

В Україні ситуація з технологіями розвивається не так швидко, як у США: кіоски самообслуговування і роботи ще далеко не масове явище.

Проте вже зараз багато закладів працюють з хмарними системами обліку, офіціанти використовують смартфон або планшет замість блокноту з олівцем, а на кухнях стоять екрани із замовленнями.

Тепан-шоу

Тепан шоу – новий вид кухарського мистецтва, який набирає все більшої популярності у відвідувачів ресторанів. Прямо перед очима гостей шеф-кухар готує блюдо на розпеченій, ідеально гладкій плиті. Нудно точно не буде, вам покажуть справжнє вогняне шоу і те, як майстер-шеф приборкує вогонь, готує неперевершену страву і при цьому може ще й розважити інтерактивом.

Інтерактивний бар

Також досить популярною інноваційною технологією став інтерактивний бар. Інтерактивний бар або iBar – це унікальний винахід, технологія майбутнього, яка є доступною нам вже сьогодні. Інтерактивна барна стійка є сенсорною панеллю, яка обладнана повнокольоровим екраном, що працює на основі технології мультитач. Причому реагує інтерактивний бар не лише на легкий дотик рук, а й на рухи. Раніше щось подібне можна було побачити лише у фантастичних фільмах!

Фактично йдеться про інтерактивний екран, який служить для відображення відеоефектів, характер та інтенсивність яких продиктовані наявністю предметів на стійці та людською поведінкою. Якщо покласти на стіл

смартфон, ключі, гаманець, почнеться повноцінне шоу, а сама стійка може миттєво перетворитися на зоряне небо, великий музичний інструмент чи підводний човен. Технологія робить все для розваги клієнта і утримання його біля бару якомога триваліший термін.

Список використаної літератури

1. Борисова О.В. Показники ефективності інноваційної політики підприємств ресторанного господарства // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг : [зб. наук. праць]. Харків : ХДУХТ, 2009. С. 72-77.

2. Давидова О.Ю., Полстяна Н.В. Інформаційно-комп'ютерні інновації в ресторанному бізнесі // Комунальне господарство міст. 2012. №106. С.403-408.

3. Касенін В.О., Ткаченко Т.В. Проблеми розвитку ресторанного господарства в Україні. К.: Економіка України, 2011. С.41-46.

4. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. К., 2011. 215 с.

5. Мазаракі А.А., Благополучна Н.П., Гайовий І.І., Григоренко О.М., Литвиненко Т.Є. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник. К.: КНТЕУ, 2005. 631 с.

6. П'ятницька Г., Григоренко О. Сучасні проблеми інноваційного розвитку ресторанного господарства України // Вісник КНТЕУ. 2009. №1. С.5-11.

СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІННОВАЦІЇ В ГАЛУЗІ РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ

*Анастасія Ніколайчук, майстер виробничого навчання
Професійно-технічного училища № 26 (м. Кременчук)*

Ресторанне господарство у всьому світі на сучасному етапі розвитку є динамічно розвинутою сферою підприємницької діяльності. У цій сфері господарства постійно відбуваються різні зміни, які здебільшого характеризуються двома процесами. З одного боку, з'являються нові формати

бізнес-моделей та види послуг підприємств ресторанного господарства, які здебільшого пов'язані з розвитком високих технологій. З іншого боку, відбувається якісна зміна у сфері вже наявних ресторанных послуг. Розвиток сфери ресторанного господарства відбувається під впливом змін способу життя самих споживачів.

В даний час ресторанный бізнес є одним з найперспективніших в Україні. Як жодна інша область, цей напрямок діяльності вимагає серйозного осмислення світового досвіду і пильної уваги до перспектив його використання на українському ринку. У зв'язку з цим, надзвичайно важливим стає визначення ролі і значення даного виду бізнесу в сучасній економіці, визначення динаміки його розвитку в нашій країні, порівняння тенденцій становлення цього бізнесу в областях України з метою внесення корисного в специфіку розвитку інноваційних технологій на ринку ресторанных послуг.

Найважливішими інноваційними технологіями є інформаційно-комп'ютерні технології, розроблені для підприємств ресторанного господарства, які дозволяють значно спростити та оптимізувати низку специфічних для цього бізнесу процесів. Проте їх розповсюдження заважають, по-перше, ненасиченість попиту на послуги ресторанного господарства і дозвілля, по-друге, низька технологічна культура населення. Це все заважає розвитку інноваційних процесів.

Зручність автоматизації та інформатизації процесів на підприємстві ресторанного господарства очевидно не тільки з точки зору «ведення справ», а й з позицій споживачів, оскільки ІС дозволяють більш оперативно працювати з розрахунками споживачів, черговістю обслуговування, забезпеченістю пропонованого меню усіма необхідними інгредієнтами тощо.

Також однією з основних ІТ-інновацій для ресторанного бізнесу є впровадження комплексу web- і телекомунікаційних рішень для взаємодій зі споживачами. В результаті все частіше з'являються послуги доставки додому замовлень, зроблених за телефоном та через Інтернет.

Більше багатообіцяючим напрямком використання web- і

телекомунікаційних технологій є технології з нарощування потоку споживачів ресторанів і непрямой реклами ресторанних закладів. В даному випадку пробки на дорогах можуть бути звернені на користь підприємствам ресторанного господарства шляхом використання RFID-технологій. В Україні ці системи ще не дуже розповсюджені, але за кордоном вони знайшли широке використання. Суть технології - в розміщенні поблизу ресторанів RFID-міток, які можуть прочитуватися спеціальними портативними пристроями за допомогою Wi-Fi, Bluetooth або мобільного зв'язку. Відбувається зв'язок з сервером, на якому зберігається найрізноманітніша інформація про даний ресторан.

Необхідно зазначити, що заклади ресторанного господарства дуже стрімко розвиваються та широко впроваджують сучасні інтернет-технології. Наприклад, ресторани «Шотландія», «Ле Каприз», «Абазур», «Арена», готельно-ресторанний комплекс «Колізей», розробили сайти, які мають таку інформацію:

1. *Візитна картка*. Сайт являє собою простий спосіб представлення бізнесу, містить ключову інформацію про ресторан, його місцезнаходження і основні напрями діяльності.

2. *Web-вітрина*. Містить довідкову інформацію, спеціальні пропозиції (опис меню, інтер'єру, кухні і т.д.), прайс-аркуші і «гарячі» новини.

3. *Система «on-line»*. Орієнтована на споживачів, та надає можливість on-line бронювання, on-line замовлень наведених в меню страв та багато інших функцій, що максимально спрощують процес реалізації продукції за допомогою Інтернету.

Основні інновації ресторанного бізнесу можна класифікувати за видами.

До них відносять:

- маркетингові (керування процесом бронювання on-line);
- продуктові (застосування клінінгових технологій, патентування нових страв та їх оформлення);
- організаційні (нові форми та методи навчання персоналу, відкриття мережі закладів харчування, планування нових концепцій);

- ресурсні (пошук нових ресурсів для розвитку підприємств).

Види інновацій, які зараз активно використовуються у ресторанному бізнесі:

- Використання можливостей Інтернету. Сьогодні кожен бажаючий може забронювати столик в Інтернеті. В online-замовленні вказують усі деталі (час, кількість персон, передзамовлення тощо), а також залишають свої контакти.

- Наявність wi-fi. Цей критерій для сучасної молоді є одним із найголовніших при виборі закладу харчування або відпочинку. З вільним доступом до Інтернету під час очікування замовлення можна переглянути новини, поспілкуватися з друзями у соціальних мережах, послухати музику тощо.

- QR-коди і наявність електронного меню. QR-код – це двовимірний штрих-код, з якого телефон зчитує інформацію. Це вдалий маркетинговий хід, завдяки якому привертають увагу відвідувачів. Зайшовши на сайт закладу, потенційні клієнти можуть переглянути on-line-меню, де вказані всі позиції, що є в наявності в ресторані чи кафе. Це зручний спосіб, що спрощує процес вибору і замовлення страв безпосередньо на місці або через доставку.

- Меню на вітринах та при вході в ресторан. Вільний доступ до меню полегшує роботу персоналу у закладах харчування. Відвідувачі мають змогу самостійно ознайомитися з переліком страв і не відволікати офіціантів від роботи.

- Аудіо-візуальні дисплеї. Дисплеї, вбудовані у стіни, шафи, столи, стали не лише оригінальним способом привернення уваги клієнтів, але й вдалим дизайнерським рішенням. Технологічно оновлений інтер'єр гарантує зацікавленість відвідувачів.

Отже, інтернет-технології надають закладам ресторанного господарства таких переваг: залучити нових споживачів, розширити ринок збуту, знайти кращих постачальників сировини та товарів тощо.

На мою думку, у зв'язку з тим, що через збільшення попиту споживачів на заклади громадського харчування з кожним роком відкривається все більше

підприємств ресторанного бізнесу, новим власникам потрібно розробляти і продумувати свою діяльність таким чином, щоб утримувати конкуренцію з поміж інших аналогічних закладів. На сьогоднішній день таке нововведення, як заклади з кухнями різних національностей та цікавий інтер'єр, є не досить актуальним. Тому власникам потрібно розробляти і впроваджувати в реалізацію різні інноваційні методи та технології, які б покращували відвідування та залучали все більшу кількість потенційних споживачів до свого закладу.

Список використаних джерел

1. Касенін В.О., Ткаченко Т.В. Проблеми розвитку ресторанного господарства в Україні. К.: Економіка України, 2011. С.41-46.2.
2. Литвиненко Т.К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу. К., 2011. 215 с.
3. https://tourlib.net/statti_ukr/prylepa.htm
4. <https://dspace.uzhnu.edu.ua/jspui/bitstream/lib/27306>

ВПРОВАДЖЕННЯ ТРЕНДОВИХ ІННОВАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ШЛЯХОМ ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕМЕНТІВ МОЛЕКУЛЯРНОЇ КУХНІ В ПРОФЕСІЙНО-ПРАКТИЧНІЙ ПІДГОТОВЦІ З ПРОФЕСІЇ «КУХАР»

Тетяна Рєпіна, майстриня виробничого навчання

Державного професійно-технічного навчального закладу

«Професійний аграрний ліцей» м. Кобеляки

Анотація. Стаття присвячена використанню елементів молекулярної кухні на уроках виробничого навчання з професії «Кухар» у ДПТНЗ «Професійний аграрний ліцей» м. Кобеляки. Охарактеризовані техніки молекулярної кухні, які можна застосовувати в професійно-практичній підготовці майбутніх кухарів.

Ключові слова: молекулярна кухня, інноваційні технології, корисна їжа, експериментальна кухня, желювання, сферифікація, sous-vide.

В останні десятиліття в розвитку закладів ресторанного господарства

окреслилися такі тенденції:

- формування нових напрямів сучасної кулінарії;
- поглиблення спеціалізації ресторанів;
- створення міжнародних ресторанних мереж;
- удосконалення форм праці та впровадження досягнень науково-

технічного прогресу.

Формуються нові напрямки кулінарії, одним із яких є молекулярна кухня.

Суть молекулярної кулінарії полягає в тому, що в процесі приготування їжі використовуються новітні технології і досягнення молекулярної хімії, що дає можливість отримати страви незвичної консистенції, оригінальних смакових якостей із сучасним феєричним оформленням. Особливістю молекулярної кулінарії є те, що завдяки їй можна суттєво розширити смакові якості продукту.

У вузькому значенні, молекулярною кухнею називають модну тенденцію в кулінарії, створення страв з незвичайними фізичними властивостями і комбінаціями компонентів з використанням різноманітних технічних засобів та інструментів: сухого льоду, центрифуг, сушарок, рідкого азоту, вакууму, сферифікації тощо.

Молекулярна гастрономія зробила революцію в сучасній кулінарній індустрії. Завдяки застосуванню таких технік, як сферифікація, гелеутворення, *sous vide*, еспумізація, карбонізація, швидке заморожування, дегідратація, згущення та склеювання, звичні нам страви набувають оригінального вигляду та смаку.

Улюблені форми подачі страв у кулінарів-новаторів – емульсії, муси і піна. Їх можна приготувати з чого завгодно – з рідини, сиру, м'яса, овочів, але не тільки за допомогою вінчика або блендера, а в спеціальному лазерному сифоні, в якому продукти насичуються киснем. Таким чином, у молекулярній кулінарії важливо не лише вміти готувати, а й бути трохи хіміком, трохи інженером-фізиком.

Аналізуючи сучасні інноваційні технології та можливість їх застосування в реальних умовах професійно-практичної підготовки з професії «Кухар», ефективним є використання елементів молекулярної кухні, адже вона має ряд переваг, а саме:

- дає можливість використовувати теоретичні знання, отримані здобувачами освіти на уроках математики, фізики, хімії та біології у практичній діяльності на уроках виробничого навчання;

- допомагає проявити творчі та креативні здібності здобувачів освіти, оскільки вони працюють не за шаблонними рецептурами, а використовують поєднання різних смаків та інгредієнтів;

- дає можливість показати, що здорове харчування може бути не тільки корисним, а й оригінальним та смачним;

- допомагає презентувати знайомі та звичні нам страви в новій інтерпретації, зберігаючи при цьому всі корисні поживні речовини та смаки, які містяться в продуктах харчування.

На уроках виробничого навчання технологічний процес приготування страв, передбачених результатами навчання Державного освітнього стандарту з професії «Кухар», можна доповнювати (модифікувати) елементами молекулярної кухні. Основна перевага - це зовсім інша креативна подача страв. Під час таких уроків можна використовувати різні прийоми та текстури молекулярної кухні. Наприклад, під час опанування РН 6 «Готувати бульйони, супи, соуси» та РН 12 «Готувати солодкі страви та напої» доречно застосовувати метод *желювання*, який дозволяє утворювати з рідини драглі різної текстури у діапазоні від м'яких, еластичних до твердих.

Цей метод можна використати для капсулювання продуктів, отримання плівок та їстівної обгортки, утворення сорбетів, желе, глазурування, освітлення соків, обволікання продуктів, утворення жельованих спагеті.

Під час опанування РН 8 «Готувати страви з риби та нерибних продуктів моря» та РН 9 «Готувати страви з різних видів м'ясної продукції» доречно

виконувати технологічні процеси приготування страви з риби та м'яса за допомогою прийомів sous-vide та еспумізації.

Sous-vide – технологія, що описує спосіб приготування харчових продуктів у вакуумній, герметично запакованій пластиковій упаковці, з дотриманням точно встановлених температурних режимів. Вакуумування напівфабрикату попереджує випаровування вологи та летких ароматичних речовин, що дозволяє отримати з нього страву соковитої консистенції з покращеними ароматичними властивостями, а також підвищити поживну цінність та подовжити термін зберігання, уникаючи ризику його повторного забруднення.

Еспумізація – технологія приготування страви та подавання її у вигляді пінки. Для створення емульсії використовують природний білковий продукт – соєвий лецитин. Однією з його властивостей є здатність з'єднувати жири і воду, що допомагає у приготуванні коктейлів та соусів, до складу яких входять заздалегідь несумісні продукти, наприклад, оливкова олія і томатний сік.

Під час опанування РН 11 «Готувати холодні страви та закуски» доречно виконувати технологічні процеси приготування страв та закусок за допомогою прийому сферифікації та желювання.

Сферифікація – контрольований процес загущення рідини з утворенням сфер, який базується на реакції між хлоридом кальцію та альгінатом натрію. Прийом дає змогу досягти нових результатів в оригінальності подачі та поєднанні смаків.

Молекулярна кухня - абсолютно новий підхід до споживання їжі та нове бачення класичних страв. Це експериментальна, інтелектуальна кухня високих, можна навіть сказати, космічних технологій, що призначена для людей з допитливим розумом, які прагнуть пригод та авангарду, нових вражень та емоцій. Основна відмінність молекулярної кухні від класичної полягає в тому, що корисні властивості інгредієнтів максимально зберігаються, створюючи поживні і, що важливо, низькокалорійні страви, які здатні здивувати гурманів.

Аналізуючи роботу щодо впровадження елементів молекулярної кухні на уроках виробничого навчання з професії «Кухар», чітко прослідковується позитивна динаміка в рості якості знань здобувачів освіти. Також посилюється мотивація майбутніх фахівців, яка є запорукою успішного навчання та важливим прогностичним чинником задоволеності професією у подальшій діяльності.

Отже, застосування нових технологій, таких як молекулярна кухня, не витісняє, а навпаки, доповнює класичний напрям підготовки кухарів і є додатковою перевагою у майбутньому професійному зростанні випускників закладів професійної (професійно-технічної) освіти.

Список використаних джерел

1. Островська Г.Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. / Г.Й. Островська.–Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. – 268 с.

2. Сівакумаран К., Прабодхані В. Огляд застосувань молекулярної гастрономії в харчовій промисловості. Міжн. J. Food Sci. Нутр, вип. 3, стор 35–40. (2018).

3. Соколенко А. С. Інноваційні ресторани технології: конспект лекцій для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності –Готельно-ресторанна справа – Харків : ХНУМГ ім. О.М. Бекетова, 2022. – 151 с.

4. Молекулярна кухня [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BB%D0%B5%D0%BA%D1%83%D0%BB%D1%8F%D1%80%D0%BD%D0%B0_%D0%B3%D0%B0%D1%81%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%BC%D1%96%D1%8F

5. Молекулярна кулінарія — високі технології на кухні [Електронний ресурс]. Режим доступу: https://chefvpu75.blogspot.com/p/blog-page_84.html.

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ШРОТУ ОБЛІПХИ У ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ ХЛІБА

Фалендиш Наталія, к.т.н., доцент Національного університету

харчових технологій, м Київ

Симоненко Аліна, майстер виробничого навчання

Професійно-технічного училища № 46 с. Лазірки

Світові тенденції зниження калорійності раціону харчування та збільшення кількості населення із захворюваннями, які викликані надлишковою вагою, зумовлюють необхідність розширення асортименту виробів з високим вмістом харчових волокон. Сучасний ринок хлібопекарської продукції пропонує обмежений асортимент виробів з підвищеним вмістом харчових волокон, де як джерело харчових волокон використовують зазвичай житні і пшеничні висівки. Дослідження з пошуку нових перспективних джерел баластних речовин для харчової промисловості свідчать про можливість використання й інших рослинних волокон, які за кількісним та якісним складом вуглеводних полісахаридів перевершують житні і пшеничні висівки. Фізіологічна дія харчових волокон визначається їх фізико-хімічними властивостями, а саме їх водопоглинальною та водоутримувальною здатністю, катіонообмінними та адсорбційними властивостями, чутливістю до бактеріальної ферментації в товстому кишечнику.

Впродовж останніх 10 років харчові волокна є об'єктом вивчення для багатьох вчених-фізіологів і технологів. Загальна потреба в харчових волокнах складає 30...40 г/добу. Покриття її в щоденному раціоні неможливе тільки за рахунок споживання овочів та фруктів. Частково цю потребу можна покрити за рахунок споживання продуктів, збагачених харчовими волокнами.

Відповідно до рекомендацій ФАО/ВООЗ, продукт, в 100г якого міститься 3 г харчових волокон, ідентифікується як джерело цього функціонального інгредієнта, у разі вмісту 6 г харчових волокон в 100г – продукт вважається збагаченим харчовими волокнами. Частково ліквідувати дефіцит харчових волокон в щоденному раціоні можливо за рахунок збагачення ними

хлібобулочних виробів, оскільки вони є продуктом щоденного і масового вжитку.

Перспективним напрямом розширення асортименту хлібобулочних виробів збагаченими харчовими волокнами є включення до їх рецептури вторинних продуктів переробки олійних культур, зокрема шроту із плодів обліпихи, що містить цілий комплекс біологічно активних речовин. Вміст у шроті вітаміну Р (рутину) – 1050мг, що перевищує добову норму у 20 разів. Шрот з обліпихи має антиокислювальні властивості і впливає на фізичні показники клейковини борошна, зв'язує солі важких металів (особливо іонів свинцю).

Зважаючи на цінний хімічний склад обліпихи та продуктів її переробки необхідні дослідження щодо впровадження їх у хлібопекарське виробництво. Тому дослідження щодо використання шроту обліпихи у хлібопекарській промисловості з метою збагачення виробів фізіологічно-функціональними інгредієнтами та розширення асортименту оздоровчих хлібобулочних виробів є актуальними.

Мета роботи. Метою роботи є дослідження впливу шроту обліпихи на технологічний процес виробництва та якість хлібобулочних виробів.

Матеріали і методи. У дослідженні використовували борошно пшеничне першого сорту, дріжджі хлібопекарські пресовані, сіль кухонну, олію соняшникову, шрот обліпиховий. Тісто готували безопарним способом вологістю 46%. Бродіння тіста проводили протягом 90хв. Остаточне вистоювання тривало 40хв. Випікали вироби у прямокутній формі протягом 26 хв за температури 220-240 °С. Маса виробів 0,3кг.

Вміст сирої клейковини визначали методом відмивання, висушування клейковини проводили за допомогою приладу ВНДІХП – ВЧ.

Результати та обговорення. З метою визначення раціонального дозування шроту обліпихи готували зразки, які містили 3%, 5% та 7% обліпихового шроту. Як контроль використовували рецептуру, що не містила обліпихового шроту. Визначали вміст сирої клейковини у зразках (табл. 1).

Таблиця 1

Вплив обліпихового шроту на кількість і якість клейковини

Показник	Контроль	3% шроту	5% шроту	7% шроту
Вміст сирової клейковини, %	28,8	28,0	27,6	26,8
Вміст сухої клейковини, %	11,6	10,9	10,3	9,6
Розтяжність	16,0	14,0	12,0	8,0
Еластичність	хороша	хороша	хороша	задовільна

При внесенні у тісто 3% шроту вміст сирової клейковини знижується на 2,8%, а при внесенні 5% та 7% шроту вміст сирової клейковини знижується на 4,2% та 6,9% відповідно. Також спостерігається поступове зменшення розтяжності клейковини у зв'язку зі збільшенням дозування шроту. Еластичність клейковини хороша для усіх зразків, окрім зразка, що містив 7% шроту.

Проводили дослідження питомого об'єму зразків хліба (рис.1.1).

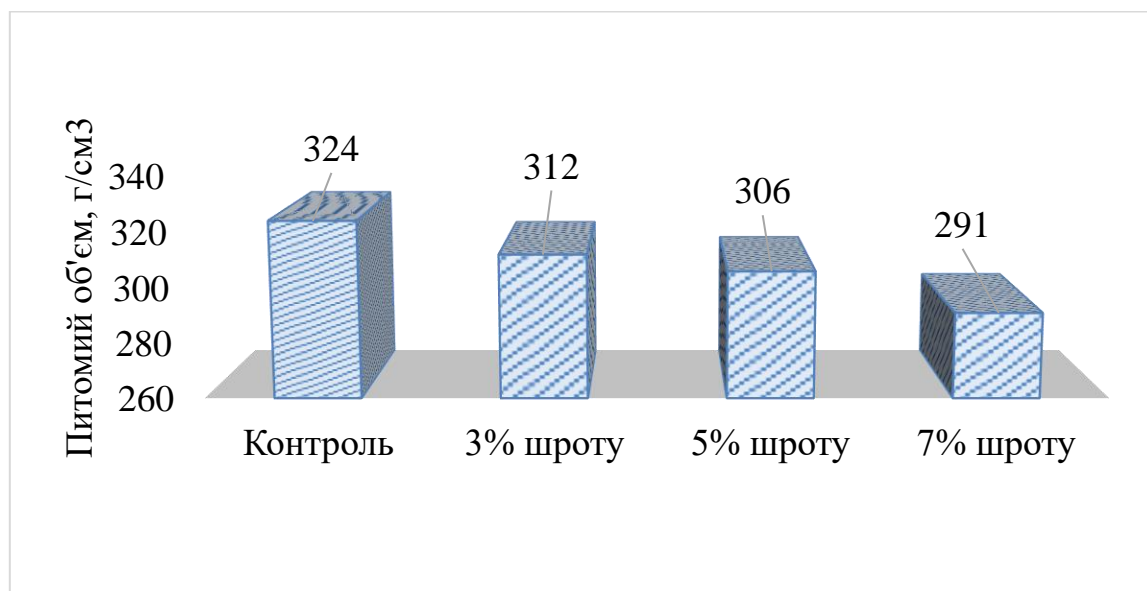


Рис. 1. Вплив обліпихового шроту на питомий об'єм хліба.

Внесення у тісто 7% шроту знижує питомий об'єм хліба на 10,2%. При дозуванні 5% шроту питомий об'єм хліба знижується на 5,6%, а при дозуванні 3% шроту – на 3,7%.

За результатами представлених досліджень, а також за результатами

комплексних органолептичних та фізико-хімічних досліджень встановлено, що оптимальним дозуванням обліпихового шроту до рецептури хліба є дозування 5%.

З метою дослідження впливу обліпихового шроту на харчову цінність хліба проводили розрахунок енергетичної цінності хліба та вмісту харчових волокон (табл.2).

Таблиця 2.

Вплив обліпихового шроту на харчову цінність хліба

Складові	У 277 г хліба		Покриття добової потреби при вживанні 277 г хліба	
	контроль	5% шроту	контроль	5% шроту
Енергетична цінність, ккал	261,0	266,0	10,7	10,9
Харчові волокна, г	8,8	10,6	25,0	30,3

Обліпиховий шрот позитивно впливає на харчову цінність хліба. Встановлено, що енергетична цінність хліба зі шротом обліпихи перевищує контроль на 2%. При внесенні шроту обліпихи до рецептури хліба вміст харчових волокон збільшується 20,5%, а покриття добової потреби у харчових волокнах збільшується на 21%.

Висновки.

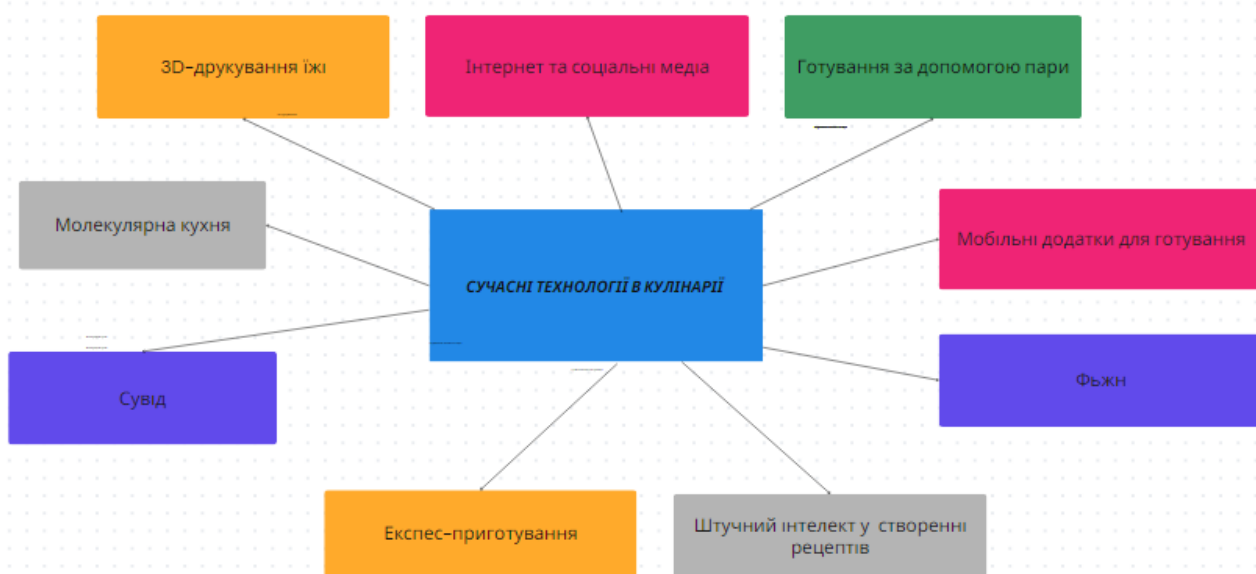
Встановлено, що додавання шроту обліпихи сприяє зменшенню кількості сирої клейковини в тісті на 2,8-6,9 %, сприяє зниженню розтяжності та еластичності. Питомий об'єм хліба знижується на 3,7-10,2 %. Встановлено, що оптимальним дозуванням шроту обліпихи до рецептури хліба є 5%. Додавання 5% шроту обліпихи до рецептури хліба сприяє збільшенню покриття добової потреби у харчових волокнах на 21%. Хліб з 5% обліпихового шроту можна вважати продуктом, що є джерелом фізіологічно-функціонального інгредієнту.

СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ В КУЛІНАРІЇ

Тетяна Гайдай, майстер виробничого навчання

Професійно-технічного училища № 50 м. Карлівка

Сучасні технології в кулінарії - це нові інноваційні методи, інструменти та підходи до приготування їжі, які використовуються для поліпшення якості страв, підвищення продуктивності та розширення можливостей кухарів. Ось декілька прикладів сучасних технологій в кулінарії:



3D-друк їжі – це інноваційна технологія, яка використовує спеціальні 3D-принтери для створення їжі шар за шаром. Вона відкриває можливості для створення унікальних та естетично привабливих страв, використовуючи різні інгредієнти й форми. Зараз нікого не здивуєш 3D-принтером для друку металом чи пластиком, який має властивості гуми. Настав час і для харчових 3D-принтерів. 3D-друкована їжа – це їжа, приготована за допомогою автоматизованого процесу поєднання харчових продуктів. Наприклад, у країнах Європи ви могли бачити автомати з піцою або йогуртом. Машина бере заготовлене тісто, поливає його томатним соусом, додає шматки інших інгредієнтів і посипає зверху сиром, а потім запікає в духовці. Цей процес

можна назвати примітивним харчовим 3D-друком. У 2016 році у Дніпрі український розробник Андрій Барна створив 3D-принтер, який друкує шоколадом. На той час це була лише п'ята подібна розробка у світі. Принтер може відтворити форму будь-якої складності. Точність друку – від 0,6 до 1 мм. Друк одного солод кого виробу займає від 14 хвилин до декількох годин.



Молекулярна кухня – це сучасний підхід до готування, що використовує хімічні процеси та інноваційні методи, щоб перетворити звичайні продукти в незвичайні та креативні страви. Основні риси молекулярної кухні включають:

Сферифікація: Цей метод дозволяє створювати сферичні кульки, які можуть містити смакові рідини або соуси внутрішньо і мати тверду оболонку ззовні.

Термостабільні добавки: Деякі добавки дозволяють зберігати термічну структуру продуктів при високих температурах.

Емульгація: Інгредієнти об'єднуються в емульсії, щоб створити страви зі збереженням їхньої текстури та аромату.

Дистиляція та інфузія: Використовуються для виділення смакових та ароматичних речовин з продуктів.

Геліфікація: Використання геліфікаторів для створення гелеобразних текстур в стравах.

Використання різних газів: Додавання газів, таких як азот та діоксид азоту, для створення пін або інших нестандартних текстур.

Молекулярна кухня вимагає високого рівня професіоналізму і знань у галузі хімії та фізики їжі, і вона стала популярною в сучасній ресторанній сцені,



де кухар експериментує зі смаками, текстурами та відчуттями. Цей підхід розширює межі можливостей у кулінарії, створюючи страви, які не лише смачні, але й вражають своєю неординарністю. *Готування за допомогою пари* – це один зі способів приготування їжі, який стає все більш популярним завдяки своїм корисним властивостям та здатності зберігати смак та

корисні речовини в продуктах. Основні риси цього методу включають:

- ✓ Збереження корисних речовин: пара не вимагає додавання жиру або олії, що дозволяє зберегти більше вітамінів, мінералів та інших корисних речовин у продуктах.

- ✓ Збереження смаку і текстури: готування за допомогою пари допомагає зберегти природний смак та текстуру продуктів, не пересушуючи їх.

- ✓ Зниження калорій: такий спосіб готування допомагає знизити кількість калорій у стравах, оскільки не вимагає додавання багато жиру.

- ✓ Швидкість та ефективність: пароварки можуть приготувати страву досить швидко, оскільки пара нагріває продукти досить швидко.

- ✓ Безпека і простота використання: готування за допомогою пари дуже безпечно, оскільки не вимагає використання великої кількості гарячого жиру або відкритого вогню. Пароварки також дуже прості в експлуатації.

Під час готування за допомогою пари можливо використовувати такі продукти, як овочі та риба, а також м'ясо та птицю. Цей метод допомагає створити здорові, смачні та поживні страви, що підходять для різного харчування, включаючи дієти з обмеженням жиру та калорій.

Інтернет і соціальні медіа відіграють важливу роль в сучасній кулінарії, сприяючи обміну рецептами, ідеями та кулінарними досягненнями. Ось як це працює:

- **Рецепти онлайн.** Інтернет багатий на різноманітні кулінарні

ресурси, де можна знайти тисячі рецептів на будь-який смак. Сайти, блоги, YouTube-канали та додатки пропонують безліч ідей для готування.

➤ Кулінарні спільноти. Соціальні медіа підтримують створення кулінарних спільнот, де люди обмінюються рецептами, фотографіями страв і порадами. Найпопулярніші платформи для цього – Instagram, Facebook, Pinterest, і Twitter.

➤ Кулінарні блогери. Багато інтернет-користувачів стали відомими завдяки своїм кулінарним блогам і профілям у соціальних медіа, де вони діляться своїми рецептами та кулінарними враженнями.

➤ Онлайн-курси та демонстрації. Інтернет дозволяє кухареві та кулінарним експертам проводити онлайн-курси та демонстрації, де вони навчають готувати нові страви та навички.

➤ Інновації в ресторанах. Ресторани все частіше використовують соціальні медіа для просування своїх страв та створення гастрономічних вражень для клієнтів.

Завдяки доступності інтернету та соціальних медіа, кулінарна інформація стала легко доступною для всіх, що робить кулінарію більш доступною, інтерактивною для багатьох людей.

Мобільні додатки для готування стали незамінним помічником для багатьох людей, які цінують простоту та зручність у кулінарному процесі. Ось деякі переваги та можливості цих додатків:

✚ Рецепти та ідеї. Мобільні додатки пропонують безліч рецептів для будь-якого типу страв і кухонних уподобань.

✚ Списки покупок. Багато додатків мають функцію створення списків покупок на основі вибраних рецептів.

✚ Крок за кроком інструкції. Додатки надають детальні інструкції та таймери для кожного кроку рецепта, що полегшує готування навіть для початківців.

✚ Пошук за інгредієнтами. Користувачі можуть шукати рецепти за наявними у них інгредієнтами, що допомагає готувати страви, не виходячи з

дому.

✚ Спільноти й обмін досвідом. Деякі додатки мають функції спільнот та форумів, де люди обмінюються досвідом, фотографіями та порадами з готування.

✚ Індивідуальні рекомендації. Деякі додатки враховують ваші уподобання і рекомендують рецепти, які вам можуть сподобатися.

✚ Ділитися рецептами. Користувачі можуть ділитися своїми улюбленими рецептами та кулінарними досягненнями з іншими.

Ці додатки роблять готування більш доступним, креативним та організованим для всіх, незалежно від рівня досвіду у кулінарії.

Експрес-приготування – це сучасний підхід до готування їжі, який підкреслює швидкість та ефективність процесу готування, щоб задовольнити потреби сучасного споживача. Ось декілька ключових аспектів експрес-приготування:

Мінімальна підготовка й обробка продуктів: Продукти заздалегідь підготовлені та оброблені, щоб скоротити час готування.

Швидкість готування: Використовуються спеціальне обладнання, які дозволяють приготувати страви за короткий час порівняно з традиційними методами.

Використання спеціалізованого обладнання: Експрес-приготування може охоплювати використання швидко пічок, грилів, печей та іншого обладнання, щоб створити страви в менше часу.

Готові та приготовлені продукти: Деякі ресторани використовують готові або приготовлені продукти, які нагріваються або обробляються перед подачею клієнту.

Замовлення через мобільні додатки: Клієнти можуть замовити їжу через мобільні додатки, що дозволяє забрати замовлення швидко й його доставлення швидко та зручно.



Експрес-приготування відповідає активному образу життя сучасних людей, які часто шукають

швидкі й смачні альтернативи традиційному готуванню вдома або довгим очікуванням у ресторані.

Ф'южн – один з напрямків сучасної кулінарії. У перекладі з англійської мови "ф'южн" означає "злиття, сплав". У кулінарії напряму гармонійно поєднуються смаки, стилі, традицій Сходу і Заходу, старого і нового; екзотичні інгредієнти вміло замінюються місцевими продуктами, а чужі кулінарні традиції адаптуються до звичних місцевих смаків. Часто за стиль ф'южн приймають або видають навмисне включення до складу страви непокєднаних інгредієнтів, наприклад, пельмені з горіхами або м'ясо, замариноване в міцній каві. При приготуванні страв за рецептами ф'южн не можна використовувати, наприклад, майонез. Його замінюють різноманітними оліями: кукурудзяною, соняшниковою, оливковою. Також активно використовують різноманітні прянощі: кінзу, м'яту, базилік, корицю, цедру апельсина або лимона.



Батьківщина цього напрямку – США. Сьогодні кухня в стилі ф'южн поширена у всьому світі.

Сувід (іноді також пишеться як "суві", від французького "sous-vide", що означає "під вакуумом") – це метод приготування їжі, при якому продукти поміщаються в пластиковий пакет і вакууються, а потім оплавляються в воді при низькій температурі, зазвичай у водяному басейні або спеціальному пристрої, який контролює температуру.

Головна ідея сувіду полягає в тому, щоб дати продуктам рівномірно нагрітися і приготуватися до внутрішньої температури, яка відповідає бажаному ступеню готовності. Наприклад, якщо ви хочете зробити стейк середнього прожарювання, ви можете помістити його вакуумний пакет і підвести до точки, де середній ступінь готовності досягається за температурою близько 55°C (залежно від вашого смаку). Потім ви можете вийняти стейк і обсмажити його на гарячій пательні або грилі, щоб дати йому бажаний

зовнішній колір та аромат.

Сувід дозволяє досягти високої точності у приготуванні страв і зберігати смак та соковитість продуктів. Він також дозволяє контролювати час приготування і температуру, що робить його корисним методом для кухарів, які бажають досягти вишуканих результатів. Сувід широко використовується в ресторанній галузі й стає все популярнішим для використання вдома.

Усі ці застосування допомагають кулінаріям та кухарям створювати нові та цікаві страви, поліпшувати якість їжі й задовольняти індивідуальні потреби споживачів.

Сучасні технології мають значну користь у кулінарії, і їхнє впровадження дозволяє підвищити якість і творчість приготування їжі, полегшити кулінарний процес та відповідати індивідуальним потребам споживачів. В цілому, сучасні технології не лише збагачують кулінарну індустрію новими можливостями, але й роблять кулінарію більш доступною та інноваційною для всіх, незалежно від рівня досвіду.

Список використаних джерел

1. <https://bit.ua/2022/01/yak-drukuyut-yizhu-za-dopomogoyu-3d-prynteru/>
2. https://chefvpu75.blogspot.com/p/blog-page_84.html

ІННОВАЦІЇ У ХАРЧОВІЙ ГАЛУЗІ

Ірина Ткаченко, майстер виробничого навчання
Професійно-технічного училища № 50 м. Карлівка

Кулінарія завжди була не лише способом задоволення голоду, а й справжнім мистецтвом, що розвивалося та трансформувалося з плином часу. Сучасна галузь кулінарії переживає захопливий період завдяки інноваціям і технологіям.

Харчова галузь – це важливий сектор економіки, який впливає на здоров'я і життя громадян, а також на стабільність та розвиток країни в цілому.



Ці заходи сприяють розвитку галузі та модернізації харчової промисловості в Україні, підвищити якість продукції та виробляти її конкурентоспроможною на міжнародному ринку.

Інновації у сфері громадського харчування являють собою передові технології, сучасні техніки та нові пристрої. Звичайні методи харчування вже не в змозі задовольнити потреби сучасної людини в більшості поживних речовин. Головним напрямком розвитку цієї сфери є тимчасове внесення змін у стандартний асортимент продукції, замінюючи їх на ті, які сприяють покращенню здоров'я продуктів. Єдиним конкретним способом досягнення цієї мети є інноваційний розвиток харчових технологій, будь то на рівні окремої країни чи на світовому рівні.

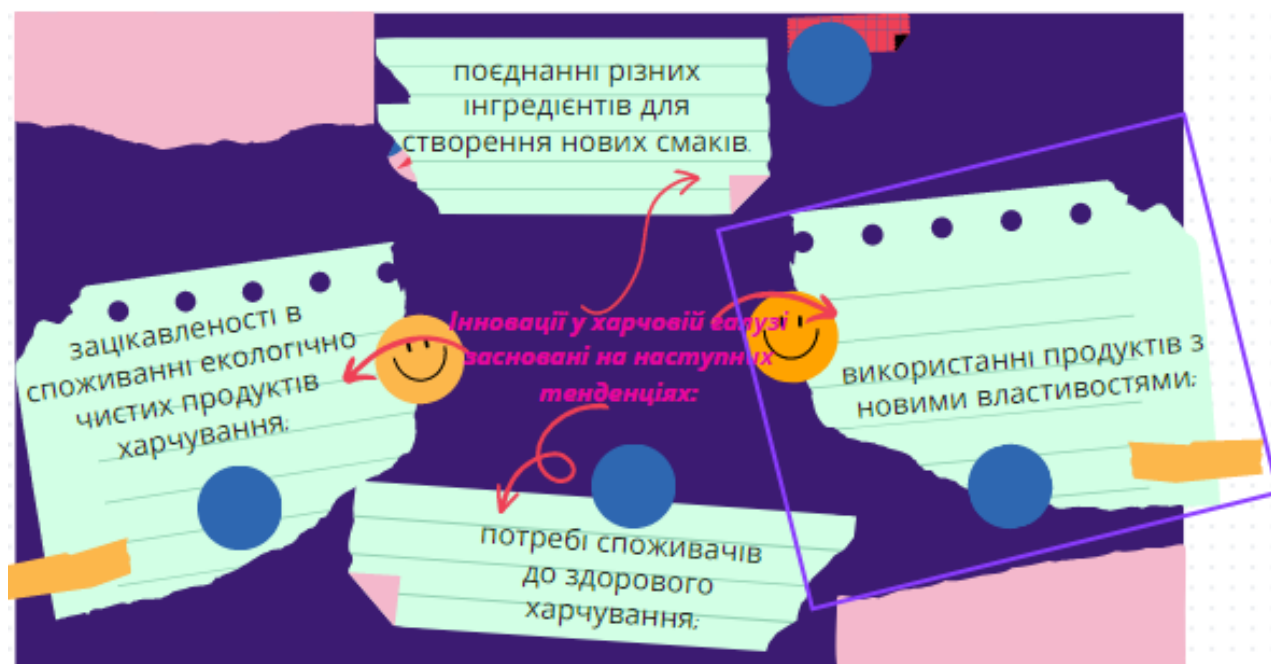
В останні роки помітний прогрес в кулінарній промисловості. З'явилися нові харчові продукти, нові технології, інноваційне обладнання для їх приготування. Кулінарія подібна молоді, вона ніколи не стоїть на місці. Розвиток нових технологій націлений на задоволення вимогливих споживачів, турботу про здоров'я, на отримання конкурентних переваг і формування своїх сильних сторін.

Застосування нових методів приготування страв на основі інноваційних

технологій розширює людині межі можливого:

- ✓ дозволяє економити енергію;
- ✓ час приготування;
- ✓ скоротити простої кухарів та кондитерів;
- ✓ збільшувати час зберігання харчових продуктів;
- ✓ втілювати фантазії в реальність: створити зі звичних для сучасної

людини продуктів справжній витвір мистецтва, що так важливо для закладів ресторанного господарства.



Потреба споживачів у здоровому харчуванні є частиною аспекту сучасного споживчого ринку і має кілька важливих причин:

- ✓ Збереження здоров'я: Багато людей усвідомлюють, що правильне харчування підтримує здоров'я, знижує ризик розвитку захворювань, таких як діабет, серцево-судинні захворювання, ожиріння, рак та інші захворювання.
- ✓ Покращення фізичної форми: Здорове харчування сприяє підтримці нормальної маси тіла і збереженню фізичної форми. Це особливо важливо для тих, хто займається спортом або прагне підвищити свою фізичну активність.
- ✓ Етика та екологія: Багато споживачів залишаються більш відповідальними щодо вибору продуктів, які вони споживають. Вони обирають продукцію, яка була вирощена або вироблена з урахуванням етичних і

екологічних аспектів, таких як органічне виробництво, використання місцевих матеріалів та перероблення упакування.

✓ **Попередження алергії та непереносність:** деякі споживачі обмежують раціон через алергію або непереносність певних продуктів, таких як глютен, лактоза або деякі види алергенів.

✓ **Мода та тренди:** Здорове харчування стало популярним трендом, і багато споживачів впроваджують його у свій раціон, орієнтуючись на моду та популярність.

У зв'язку з цими факторами попит на здорові продукти та послуги, такі як органічні продукти, натуральні добавки, фітнес-зали й консультації з харчування, постійно зростає, що впливає на ринок і стимулює розвиток галузі здорового харчування.

Поєднання різних інгредієнтів для створення нових смаків – це творчий і захопливий процес, який дозволяє кулінарним експериментаторам створювати унікальні та смачні страви.. Співзвучність смаків: Важливо знати, які смаки добре поєднуються між собою. Наприклад, кислота може бути витонченою до солі або солодкості. Спробуйте створити баланс між смаком, щоб страва була цікавою і гармонійною.

Зважаючи на багатофункціональність корисних речовин і нескінченну кількість можливих поєднань, можна створити якісні смачні страви. Ось кілька конкретних прикладів компонентів і їх можливих поєднань:

✓ **Фрукти та сир:** Поєднання солодких фруктів (наприклад, груші, яблука або фіги) з різними видами сирів (камамбер, горгонзола, чедер) може створити чудовий баланс солодкості й солоного смаку.

✓ **Горіхи та мед:** Горіхи, такі як горіхи грецькі або горіхи пекан, з медом створюють комбінацію хрусткості та солодкості, яка часто використовується в десертах і закусках.

✓ **М'ясо і фруктові соуси:** Поєднання м'яса (наприклад, курки або свинини) з фруктовими соусами (абрикосовий, апельсиновий або манго) може додати несподіваний смак і аромат стравам.

✓ Прянощі та трави: Додавання різних прянощів і трав до страв може дати їм багатий смаковий профіль. Наприклад, куркума, кориця, кардамон або лавровий лист можуть додати унікальні смаки.

✓ Морепродукти та citrusові: Поєднання морепродуктів (риби, креветки) з citrusовими (лайм, лимон, апельсин) можна надати стравам свіжість і неповторний смак.

✓ Легкої кислотності: Додавання легкої кислотності до страви може зробити її більш цікавою. Наприклад, бальзамічний оцет або лимонний сік можна використовувати для цієї мети.

✓ Поєднання різних видів олій: Використання олій із зовнішніми смаками, такими як оливкова, кунжутна або гарбузова, може надати страві багатогранний смак і аромат.

Запам'ятайте, що немає жорстких правил у кулінарії, і ви можете експериментувати зі смаком і продуктами, поки не знайдете ті з'єднання, які вам подобаються найбільше.

Зацікавленість споживачів в екологічно чистих продуктах значно зросла в останні роки. Це можна пояснити декількома факторами:

➤ Здоров'я і безпека: Споживачі стають більш обізнаними про здоровий спосіб життя і вплив харчових продуктів на їхнє здоров'я. Екологічно чисті продукти, які вирощуються без хімічних пестицидів і ГМО, сприяють збереженню здоров'я.

➤ Етика і відповідальність: Багато споживачів вважають, що обираючи екологічно чисті продукти, вони роблять свій внесок у збереження природи та зниження негативного впливу на навколишнє середовище.

➤ Екологічна криза: Зростає свідомість про проблеми зміни клімату, вирубування лісів і виснаження ресурсів Землі змушує споживачів більш важливо ставитися до вибору продуктів, які мають менший вплив на природу.

➤ Розширений вибір: Ринок екологічно чистих продуктів зростає, і споживачі мають більше можливостей вибирати продукти, які відповідають їх екологічним і етичним цінностям.

➤ Підвищення свідомості: Різні кампанії, організації та медіа надають більше інформації про переваги екологічно чистих продуктів, що спонукає споживачів вибирати їх.

Ця популярність споживачів у екологічно чистих продуктах збільшує зростання таких продуктів і підтримує практику сталого виробництва в сільському господарстві та промисловості. Багато компаній реагують на цей попит, впроваджуючи виробництво екологічно чистих продуктів і даючи відповідну інформацію про упаковування, щоб споживачі могли робити обґрунтований вибір.

Використання продукції з новими властивостями є лідером у напрямку інновацій у харчовій промисловості та інших галузях. Це може охоплювати багато аспектів, включаючи створення нових смаків, покращення харчових продуктів, підвищення тривалості зберігання та зниження негативного впливу на навколишнє середовище. Ось декілька прикладів:

✓ Генетично модифіковані продукти: Генетично модифіковані організми (ГМО), створені шляхом внесення генетичних змін у рослини або тварини з метою поліпшення їхніх характеристик. Наприклад, ГМО-культури можуть бути стійкими до шкідників або дуже ефективно використовувати воду.

✓ Функціональні продукти: Функціональні продукти містять складові, які сприяють поліпшенню здоров'я або запобігати хворобам. Це може охоплювати продукти з підвищеним вмістом антиоксидантів, пробіотиків або інших корисних речовин.

✓ Імітація продуктів: Розробка продуктів, які імітують смак і текстуру традиційних продуктів, таких як м'ясо, молоко або яйця, з використанням рослинних складів, стає популярною. Це зменшує споживання м'яса і молочних продуктів та впливає на навколишнє середовище.

✓ Інновації в упакованні: Розробка нових видів пакування, які збільшують тривалість зберігання продукції, зменшують втрати та зменшують негативний вплив на навколишнє середовище. Наприклад, біорозчинне пакування або пакування з екологічно чистих матеріалів.

✓ Продукти з низьким вмістом солі, цукру або жиру: Розробка продукту зі зниженим вмістом шкідливих речовин сприяє здоровому харчуванню і може вплинути на рівень захворюваності на захворювання серцево-судинної та інших хвороб.

✓ Використання нових джерел білка: Розвиток нових джерел білка, таких як комахи або мікроорганізми, може допомогти виробити більше джерел білка для людей і водночас зменшити вплив виробництва м'яса на довкілля.

Ці інновації допомагають виробникам створювати продукти, які краще потребують споживачів, сприяють збереженню природи та зменшують негативний вплив на навколишнє середовище.

Список використаних джерел

1. <https://science.uipa.edu.ua/wp-content/uploads/2021/04/Innovative-technologies.pdf>

ПЕРЕЗЕНТАЦІЙНІ МАТЕРІАЛИ

Відродження традицій Української кухні на уроках виробничого навчання в групах учнів, що навчаються за професією „Кухар. Кондитер”

Тетяна Ємченко, майстер виробничого навчання Полтавського професійного ліцею

Використання цифрових інструментів на уроках з предмета „Технологія приготування їжі з основами товарознавства”

Наталія Карунна, викладач Полтавського професійного ліцею

Сила педагогічного дизайну: перетворення лекції в інтерактивний курс у Articulate Storyline 3

Ірина Шевченко, майстер виробничого навчання ДНЗ „Решетилівський професійний аграрний ліцей ім. І.Г. Боровенського”

Сучасний підхід до навчання з професій „Кухар”, „Кондитер”

Яна Осадча, майстер виробничого навчання Професійно-технічного училища №50 м. Карлівка

Створення та реалізація проєкту „Молодіжний коворкінг клуб #Drabuna”

Інна Ганонченко, майстер виробничого навчання Вищого професійного гірничо-будівельного училища

Тренди, що змінили наш світ: інновації в ресторанному господарстві, які варто знати майбутнім фахівцям ресторанної індустрії

Віта Вісич, майстер виробничого навчання Регіонального центру професійно-технічної освіти №1 м. Кременчука

Інновації ресторанного сервісу: їстівний посуд

Ольга Федоришина, майстер виробничого навчання Кременчуцького професійного ліцею ім. А.С.Макаренка

Впровадження трендових інноваційних технологій шляхом використання елементів молекулярної кухні в професійно-практичній підготовці з професії „Кухар”

Тетяна Рєпіна, майстер виробничого навчання ДПТНЗ „Професійний аграрний ліцей м. Кобеляки”

Інноваційні ресторани технології – запорука успіху майбутніх фахівців галузі ресторанного господарства

Світлана Курочка, викладач Регіонального центру професійно-технічної освіти №1 м. Кременчука