

Кашинська О. Є. Робочий зошит як засіб візуалізації при підготовці фахівців готельно-ресторанної справи // Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми : Зб. наук. пр. – Випуск 51 / редкол. – Київ-Вінниця: ТОВ фірма «Планер», 2018. – С. 356–359.

УДК 378.147:640.4

О. Є. Кашинська

м. Старобільськ, Україна

O. Ye. Kashynska

the City of Starobilsk, Ukraine

kashinskaya11061987@gmail.com

РОБОЧИЙ ЗОШИТ ЯК ЗАСІБ ВІЗУАЛІЗАЦІЇ ПРИ ПІДГОТОВЦІ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ

Анотація. У статті розглянуто можливість використання робочого зошита як засобу візуалізації при підготовці фахівців готельно-ресторанної справи. Зазначено, що робочі зошити сприяють організації повторення, закріплення, узагальнення та систематизації знань студентів, формування в них спеціальних умінь та навиків з фахових дисциплін, а також дають змогу реалізовувати інноваційні методи та прийоми навчання, основою яких є використання візуалізації.

Встановлено основні підходи до класифікації робочих зошитів та визначено основні аспекти впровадження робочого зошита в підготовку фахівців готельно-ресторанної справи. Розглянуто структуру та змістовне наповнення робочого зошита (в залежності від його призначення).

З метою управління діяльністю студентів під час проведення різних видів навчальної діяльності, формування їх готовності до самоосвіти, створення бази для безперервної роботи з можливістю постійного підвищення кваліфікації автором був розроблений робочий зошит для студентів спеціальності „Готельно-ресторанна справа” з фахової дисципліни „Організація готельного господарства”. Основою даного зошита є різномірні вправи, більшість з яких

передбачає роботу з візуальними об'єктами (структурно-логічні схеми, таблиці, опорні конспекти, опорні сигнали, моделі, графіки тощо), які допомагають раціонально розподілити пізнавальні завдання й види навчальної роботи. Робочий зошит охоплює 18 тем та складається з орієнтаційно-мотиваційної, операційно-виконавчої та рефлексивно-оцінної частини.

Ключові слова: робочий зошит, електронний робочий зошит, візуалізація, структура робочого зошита, класифікація робочих зошитів, фахівець готельно-ресторанної справи, компетентність, фахова дисципліна.

Постановка проблеми. Сучасний ринок праці вимагає від вишів підготовки фахівців, здатних приймати нестандартні рішення й нести за них відповідальність, бути конкурентоспроможними на ринку праці, вміти грамотно працювати зі значним об'ємом інформації та вибудовувати траєкторію свого професійного розвитку, орієнтуючись на неперервну самоосвіту й саморозвиток. Однак заклади вищої освіти ще повільно впроваджують ефективні засоби формування спеціальних компетентностей майбутніх фахівців готельної і ресторанної справи, що перешкоджає їх самореалізації та адаптації до умов життя в інформаційному суспільстві та сфери діяльності, що швидко змінюється та розвивається.

Одним із ефективних засобів формування багатьох компетентностей майбутніх фахівців готельної і ресторанної справи, на нашу думку, є застосування робочих зошитів під час проведення різних форм організації навчання, які сприяють не тільки організації повторення, закріплення, узагальнення та систематизації знань студентів з фахових дисциплін, але й вчать їх ефективно працювати з інформацією.

Аналіз попередніх досліджень. Аналіз педагогічної літератури та періодичних видань дає змогу говорити про значний інтерес науковців до можливостей робочих зошитів у підвищенні ефективності навчання.

Робочий зошит як компонент навчально-методичного комплексу розробляється для багатьох предметів загальноосвітньої підготовки та був предметом дослідження Ю. О. Дорошенка й Л. В. Осіпи, Я. М. Камбалова,

О. І. Когут, В. М. Тименко та інших. Як дидактичний засіб підготовки майбутніх педагогів робочий зошит розглядала М. Ю. Прокоф'єва; як засіб активізації самостійної роботи студентів – С. П. Павх та І. І. Павх; як засіб і спосіб підвищення ефективності навчального процесу у ВНЗ – І. П. Упатова.

І. Г. Майорова зробила ретроспективний огляд використання робочих зошитів у навчанні, провела аналіз наукових джерел щодо визначення поняття „робочий зошит”, розглянула класифікацію робочих зошитів.

Висвітлено окремі питання технології використання робочих зошитів з друкованою основою на різних етапах навчання, сформульовано деякі методичні принципи організації роботи з ними. Однак проблема активного використання робочих зошитів під час підготовки фахівців готельно-ресторанної справи досліджена недостатньо. Відсутні будь-які дослідження щодо впровадження робочих зошитів у систему вивчення фахових дисциплін студентами спеціальності „Готельно-ресторанна справа”.

Мета статті. Розглянути робочий зошит як засіб візуалізації при підготовці фахівців готельно-ресторанної справи, що допомагає їм оволодіти уміннями ефективної роботи зі значним об'ємом інформації.

Виклад основного матеріалу. Під робочим зошитом в методиці професійного навчання розуміють навчально-практичний посібник, який має дидактичний апарат, що сприяє самостійній роботі студентів над освоєнням дисципліни [1, с. 44–46].

Робочий зошит, за визначенням І. Г. Майорової, це навчальне видання, на основі якого відбувається засвоєння нового навчального матеріалу та формування практичних умінь, а також організація самостійної роботи учнів (студентів, слухачів), контроль їх навчальних досягнень [2]. Дослідниця зазначає, що головною метою використання робочих зошитів у навчальному процесі виступає оптимізація навчального процесу та підвищення ефективності навчально-пізнавальної діяльності учнів (студентів, слухачів).

Також варто відмітити, що робочий зошит дає змогу реалізовувати інноваційні методи та прийоми навчання, основою яких є візуалізація навчального матеріалу. Адже вважається, що візуалізація інформації дозволяє

забезпечити різнобічне й повне формування знань, підтримує інтерес і мотивацію до навчання, призводить до більш високого рівня розвитку мислення, сприяє формуванню творчої активності студентів.

У педагогічній літературі не існує єдиної класифікації робочих зошитів. Існуючі підходи до класифікації робочих зошитів нами представлено у вигляді таблиці (див. табл.1).

Таблиця 1

Підходи до класифікації робочих зошитів

№ п/п	Ознаки	Види робочих зошитів
Класифікація робочих зошитів за І. Е. Унт [4, с. 157–158]		
1.	Керівництво навчальною діяльністю студентів	1.1. Робочий зошит з набором завдань і робочих вказівок, що керують процесом самостійної роботи студентів;
		1.2. Робочий зошит, який має тільки завдання для самостійної роботи відповідно до програмного матеріалу.
2.	Узгодженість змісту дидактичного матеріалу зошита і підручника	2.1. Робочий зошит, що безпосередньо пов'язаний з конкретним підручником та орієнтує студента на роботу з ним, подає завдання для роботи з текстом підручника, з ілюстраціями та іншим матеріалом; такий робочий зошит зазвичай доповнює підручник ілюстративним матеріалом (рисунки, схеми, таблиці тощо);
		2.2. Робочий зошит не має зв'язків з підручниками, а є лише доповненням до іншої навчальної літератури.
Класифікація робочих зошитів за Н. Є. Ергановою [5]		
3.	У залежності від виконуваних функцій	3.1. Інформаційний робочий зошит, який містить виклад відомостей про зміст навчального матеріалу;
		3.2. Контролюючий робочий зошит, який використовується після вивчення теми з метою контролю за опануванням навчальним матеріалом та з метою виявлення труднощів;
		3.3. Змішаний робочий зошит, який включає інформаційні та контролюючі блоки.
Класифікація робочих зошитів за І. Г. Майоровою [2]		
4.	Використання за призначенням	4.1. Робочі зошити для лекційних занять;
		4.2. Робочі зошити для практичних робіт;
		4.3. Робочі зошити для графічних робіт;
		4.4. Робочі зошити для лабораторних робіт;
		4.5. Робочі зошити для самостійної роботи;
		4.6. Робочі зошити для контрольних і творчих робіт;
		4.7. Єдиний робочий зошит для всіх видів робіт.

Варто відмітити, що за допомогою робочого зошита можна організувати індивідуальну, групову або колективну роботу студентів.

Здебільшого робочі зошити мають однакову структуру та містять титульний аркуш, зміст, вступ, пояснювальну записку, листи робочого зошита, список основної та додаткової літератури, словник основних термінів і понять або предметний покажчик, додатки.

Саме ж змістовне наповнення робочого зошита (в залежності від його призначення), за І. Г. Майоровою, може складатись з:

- організаційно-мотиваційного блоку (тема, очікувані результати),
- блоку засвоєння теоретичних положень (подається у вигляді структурно-логічних схем, систематизованих або порівняльних таблиць, опорних конспектів, опорних сигналів, моделей, графіків тощо),
- блоку набуття вмінь та навичок (задачі, вправи та завдання різних видів та рівнів складності, у тому числі евристичні та творчі),
- блоку контролю та корекції знань та вмінь (контрольні питання та (або) контролюючі тести),
- блоку додаткових матеріалів (перелік питань до заліку (екзамену), критерії оцінювання навчальних досягнень з дисципліни, тематика творчих робіт та інше) [3, с. 12–15].

Кожен з представлених блоків варто розробляти з максимальним залученням візуальних об'єктів, візуальних орієнтирів, візуальних підказок, візуального контролю, що сприятиме закріпленню та систематизації навчального матеріалу.

Спираючись на дослідження науковців щодо впровадження робочих зошитів у навчання, технологію їх створення та з метою управління самостійною роботою студентів, формування їх готовності до самоосвіти, створення бази для постійного підвищення кваліфікації був розроблений робочий зошит для студентів спеціальності „Готельно-ресторанна справа” з нормативної фахової дисципліни „Організація готельного господарства”.

Даний робочий зошит націлений на формування інтегральної, загальних та спеціальних (фахових, предметних) компетентностей майбутніх фахівців у

сфері самостійної пізнавальної діяльності, заснованої на засвоєнні способів придбання знань з різних джерел інформації, в тому числі, з використанням сучасних засобів комунікації (інтернет та інтранет); на підвищення мотивації студентів до професійної діяльності.

Нами був розроблений робочий зошит з набором завдань і вказівок, що керують процесом самостійної роботи студентів на основі не тільки конкретних підручників, але й інших інформаційних джерел (інтернет, періодичні видання, відео та інші).

У залежності від виконуваних функцій даний зошит належить до змішаного виду робочих зошитів, який включає інформаційні й контролюючі блоки та може використовуватись під час проведення лекцій, практичних, семінарських, самостійних, контрольних та інших робіт).

Методична логіка використання зошита, форми організації, місце й час роботи з ним визначаються змістом і складністю навчального матеріалу, кількістю часу на вивчення теми, методичною тактикою викладача при вивченні конкретної теми.

Робочий зошит з „Організації готельного господарства” нами використовується:

- для орієнтації студентів у новій темі та забезпечення наступності нового матеріалу з раніше пройденим;
- для повторення й закріплення вивченого матеріалу;
- для організації самостійної та індивідуальної роботи студентів;
- як засіб поточного та підсумкового контролю, самоконтролю;
- як наглядний (інформаційно-знаковий) засіб навчання (навчально-наочний, навчально-практичний посібник);
- як складова частина навчально-методичного забезпечення дисципліни.

Реалізація перерахованих можливостей компенсує недолік аудиторного часу на вивчення даної дисципліни.

Головними завданнями робочого зошита з фахової дисципліни „Організація готельного господарства” є:

1. Познайти студентів з можливими джерелами отримання актуальної фахової інформації та створити умови для оволодіння навичками самостійної роботи з різними джерелами інтернет-інформації, додатковою літературою, періодичними фаховими виданнями, з енциклопедіями, словниками.

2. Сформувати здатність ефективно користуватись способами й засобами отримання, зберігання, переробки та застосування фахової інформації.

3. Спонукає студентів до дослідницької діяльності.

4. Організувати поточний та підсумковий контроль.

Структура робочого зошита аналогічна структурі робочої програми з дисципліни „Організація готельного господарства” для студентів 1 курсу. Робочий зошит являє собою комплекс навчальних завдань за такими змістовними модулями: „Теоретичні основи вивчення готельного господарства”, „Класифікація та типізація підприємств готельного господарства”, „Загальні основи організації роботи готельних підприємств” і „Організація внутрішнього та зовнішнього простору готельного підприємства”. Дані модулі охоплюють 18 тем для вивчення протягом двох семестрів.

Кожна тема представлена в зошиті у вигляді таких структурних частин: *орієнтаційно-мотиваційна частина* (тема, цілі, формовані знання, уміння, ключові поняття, теоретичні питання до практичних/семінарських занять); *операційно-виконавча частина* має різноманітні вправи (скласти схему, заповнити таблицю або схему, висловити думку, розробити словник основних термінів теми та інше), а також доповнюється питаннями та завданнями для самоконтролю, темами рефератів, презентацій, творчими проектними завданнями (розробити проект готелю, спроектувати та оформити номер тощо).

У залежності від теми до даної частини можуть додаватись аналітично-розрахункові завдання.

Розглянемо більш детально приклади завдань, які спрямовані на опрацювання студентами основних та додаткових джерел інформації (періодичні фахові видання, інтернет-ресурси, відео) та представлення результату у вигляді візуальних об'єктів. Прикладом даного завдання може слугувати таке: „Ознайомтесь із темою „Створення готельної мережі в Україні”

(за матеріалами сайту <http://prohotelia.com.ua/2010/09/ukraine-hotel-chaine/>) та інформацію представте у вигляді структурно-логічної схеми”. Самостійне складання структурно-логічних схем навчає студентів працювати з інформацією, виділяти головні положення і їх графічно представляти, та сприяє швидкому запам'ятовуванню матеріалу.

Інший вид діяльності з робочим зошитом як засобом візуалізації передбачає роботу з готовими структурно-логічними схемами, таблицями, інформація в яких відсутня. Студенти самостійно повинні на основі вивченого матеріалу або під час проведення лекції заповнити вже існуючу схему або таблицю. Такі схеми частково можуть мати інформацію для швидкого орієнтування студентів у представленому матеріалі.

- *рефлексивно-оцінна частина* включає в себе тести та завдання ознайомчо-орієнтовного рівня – тестові завдання закритої форми (альтернативні тестові завдання (з варіантами відповідей „так/ні”); тестові завдання з множинним вибором (з простим множинним вибором, з множинними відповідями, з множинним вибором за принципом класифікації, завдання, побудовані за принципом відновлення відповідної частини та на відновлення послідовності); тести та завдання продуктивно-синтетичного рівня – тестові завдання відкритого типу (дати визначення понять); тестові завдання відкритої форми з перерахуванням вимог, елементів, факторів (доповнити речення, заповнити таблицю, схему, здійснити ранжування тощо).

Усі завдання складені з розрахунком на поглиблення та закріплення знань з дисципліни „Організація готельного господарства”; на розширення кругозору студентів, розвиток допитливості, підвищення інтересу до творчої дослідницької діяльності під час вивчення готельного господарства. Не менш суттєвою представляється націленість багатьох завдань на формування спеціальних (фахових, предметних) компетентностей майбутніх фахівців.

Відмітимо, що різноманітні вправи дозволяють більш раціонально розподілити пізнавальні завдання й види навчальної роботи, акцентувати увагу на актуальній інформації, недостатньо представленій у підручниках, врахувати особливості сприйняття та засвоєння навчального матеріалу (більшість завдань

пов'язана з візуалізацією), запропонувати варіанти поточного контролю під час вивчення нового матеріалу, закріплення теми, підсумкового контролю.

Робочий зошит успішно використовується в друкованому форматі (для денної форми навчання) та в електронному (для заочної форми навчання, для дистанційних курсів), що забезпечує його новизну та пріоритетність.

Висновок. Таким чином, робочий зошит як засіб візуалізації є ефективним для активізації навчального процесу, сприяє формуванню загальних та спеціальних (фахових, предметних) компетентностей майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Список використаних джерел:

1. Василькова Н. А. Модель рабочей тетради студента по дисциплине „Методика профессионального обучения” / Н. А. Василькова, С. А. Богатенков. // Вектор науки Тольяттинского государственного университета. Серия: Педагогика, психология. – 2012. – №3. – С. 44–46.

2. Майорова І. Г. Визначення та класифікація робочих зошитів [Електронний ресурс] / І. Г. Майорова // [Вісник післядипломної освіти](#). – 2011. – Вип. 4. – С. 78–85. – Режим доступу до ресурсу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vpo_2011_4_12.

3. Майорова І. Г. Використання робочих зошитів як засобу підвищення ефективності професійної підготовки : метод. рекомендації / І. Г. Майорова. – Донецьк : ПО ІПП УМО. – 2012. – 38 с.

4. Унт И. Э. Индивидуализация и дифференциация обучения / И. Э. Унт. – М. : Педагогика, 1990. – 192 с.

5. Эрганова Н. Е. Методика профессионального обучения : учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Н. Е. Эрганова. – М. : Изд. центр „Академия”, 2007. – 160 с.

Анотація. У статті розглянуто можливість використання робочого зошита як засобу візуалізації при підготовці фахівців готельно-ресторанної справи. Зазначено, що робочі зошити сприяють організації повторення,

закріплення, узагальнення та систематизації знань студентів, формування в них спеціальних умінь та навиків з фахових дисциплін, а також дають змогу реалізовувати інноваційні методи та прийоми навчання, основою яких є використання візуалізації.

Встановлено основні підходи до класифікації робочих зошитів та визначено основні аспекти впровадження робочого зошита в підготовку фахівців готельно-ресторанної справи. Розглянуто структуру та змістовне наповнення робочого зошита (в залежності від його призначення).

З метою управління діяльністю студентів під час проведення різних видів навчальної діяльності, формування їх готовності до самоосвіти, створення бази для безперервної роботи з можливістю постійного підвищення кваліфікації автором був розроблений робочий зошит для студентів спеціальності „Готельно-ресторанна справа” з фахової дисципліни „Організація готельного господарства”. Основою даного зошита є різноманітні вправи, більшість з яких передбачає роботу з візуальними об’єктами (структурно-логічні схеми, таблиці, опорні конспекти, опорні сигнали, моделі, графіки тощо), які допомагають раціонально розподілити пізнавальні завдання й види навчальної роботи. Робочий зошит охоплює 18 тем та складається з орієнтаційно-мотиваційної, операційно-виконавчої та рефлексивно-оцінної частини.

Ключові слова: робочий зошит, електронний робочий зошит, візуалізація, структура робочого зошита, класифікація робочих зошитів, фахівець готельно-ресторанної справи, компетентність, фахова дисципліна.

WORKBOOK AS A MEANS OF VISUALIZATION DURING THE PREPARATION OF SPECIALISTS IN THE HOTEL AND RESTAURANT BUSINESS

Annotation. The article considers the possibility of using of a workbook as a means of visualization during the preparation of specialists in the hotel and restaurant business. It is stated, that the workbooks facilitate the organization of repetition, revision, generalization and systematization of students' knowledge, the formation of special skills and abilities in specialist disciplines, and also provide an opportunity to

implement innovative methods and techniques of studying, basis of which is the use of visualization.

The basic approaches to the classification of workbooks are established and the key aspects of the implementation of the workbook in the preparation of specialists in the hotel and restaurant business are determined. The structure and content of the workbook (depending on its purpose) are considered.

The author developed a work-book for students of the specialty „Hotel and restaurant business” in the specialist discipline „Organization of the hotel economy”. The basis of this work-book is multi-level exercises, most of which involve working with visual objects (structural logic circuits, tables, supportive notes, reference signals, models, graphs, etc.), that help to rationally distribute cognitive tasks and types of educational work. The workbook covers 18 topics and consists of an orientational and motivational, operational and executive and reflexive and evaluative parts.

Keywords: workbook, electronic workbook, visualization, structure of workbook, classification of workbooks, specialists in the hotel and restaurant business, competence, professional discipline.