

**ЗАСТОСУВАННЯ ЕВРИСТИЧНИХ ПРОФЕСІЙНО-ОРІЄНТОВАНИХ ЗАВДАНЬ У
ПРОЦЕСІ ВИВЧЕННЯ «ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА»**

Організація мислення та управління евристичним мисленням – завдання важке, багатогранне. Будь-яке мислення за своїм змістом завжди є творчим, продуктивним у більшій або меншій мірі. Яке завгодно мислення, а тим більше евристичне, є пошуком і відкриттям нового, самостійним рухом до нових узагальнень. Усе це дає нам змогу стверджувати про необхідність дотримання закономірностей мислення для введення евристичного професійно-орієнтованого завдання (ЕПОЗ) під час організації евристичної діяльності на заняттях з *Технології виробництва продукції ресторанного господарства*.

Під евристичним професійно-орієнтованим завданням розуміється таке навчальне завдання, умова й вимоги якого визначають собою модель деякої виробничої ситуації, що виникає в професійній діяльності інженера-педагога, а дослідження цієї ситуації здійснюється засобами евристичного навчання й сприяє формуванню евристичних умінь та професійному розвитку особистості фахівця.

Таким чином, система евристичних професійно-орієнтованих завдань – це система евристичних завдань, в основі побудови якої лежать набори загальних та спеціальних евристик, і яка сприяє процесу управління евристичним мисленням майбутніх інженерів-педагогів.

Ця система повинна задовольняти наступним вимогам: 1) повноті представлення евристик; 2) доцільного співвідношення між евристичними та логічними компонентами на кожному етапі навчання; 3) можливого усвідомлення головних технологічних ідей шляхом виведення інтуїтивних міркувань на рівень усвідомлених логічних процесів за схемою «Передзнання – Формалізація – Післязнання», забезпечення мотивації цього переходу; 4) забезпечення широти професійно-орієнтованої діяльності інженера і педагога; 5) спрямованість на «відкриття».

З перших занять *ТВПРГ* необхідно починати орієнтувати майбутнього

інженера-педагога на подолання особистісного опору евристичній діяльності та усвідомлення незадоволеністю процесом і результатом репродуктивної діяльності.

Успішне застосування евристичної бесіди веде до нового «відкриття» та осмислення всіма студентами групи, що суп – це страва, яка складається з рідкої основи, а також гарніру з різноманітних продуктів (картоплі, овочів, круп, бобових, макаронних виробів та ін.). Але не всім студентам зрозуміло, навіщо запам'ятовувати такий великий асортимент супів, які пропонує викладач. Тому краще допомогти студентів «відкрити» різноманітні поняття самостійно і розпочати цей процес можна під час актуалізації ситуації орієнтування в поняттях і основних положеннях: рідка основа - бульйон, відвар, склад сировини (м'ясо, кістки, риба, птиця, овочі, гриби, бобові, фрукти, молоко, квас, кефір), режим технологічного процесу, якість бульйону; щільна частина – гарнір, підготовка гарніру, проварювання гарніру у бульйоні; перетворення, які відбуваються під час кулінарної обробки, заправлення супів.

В процесі розв'язування ЕПОЗ студенти за допомогою евристичних питань шукають аналогію й користуються евристичними прийомами «експериментуй», «дій за аналогією». Для формування евристичних прийомів важливо, щоб оболонка понять, фактів не затуляла в очах студентів їх конкретного змісту, практичного значення. Тому добір завдань для початкового розв'язання треба здійснювати так, щоб студент бачив, що абстрактні поняття технології, теоретичні факти знаходять застосування на практиці.

ЕПОЗ розв'язуються з метою теоретичного узагальнення виконаної роботи наступними способами: 1) знайдені студентами факти класифікуються за заданими викладачем критеріями (наприклад, факти про асортимент, технологію супів); 2) з'ясовуються та досліджуються характеристики супів за рідкою основою і температурою реалізації; 3) формулюються питання і проблеми (наприклад: спільності і відмінності технологічного процесу супів).

Під час розв'язування деяких ЕПОЗ ми застосовуємо метод гіпотез. Студентам пропонується сконструювати версії відповідей на поставлені в цих завданнях питання. За загальними прийомами приготування заправних супів складаються алгоритми солодких, молочних та холодних супів. Самостійна розробка алгоритму приготування любого супу базується на основі знань

загальних правил приготування цієї групи супів. За наданими викладачем рецептурних інгредієнтів устанавлюється порядок закладання та обґрунтовується відповідь.

ЕПОЗ допоможуть викладачу актуалізувати ситуацію пошуку та дадуть змогу студентіві «відкрити» деякі особливості, які впливатимуть на якість бульйонів, супів за допомогою прийомів: «моделлю умову», «формулою еквівалентну проблему». Ці завдання необхідно не просто розв'язати, а й скласти аналогічні до них, але більш складні або узагальнити для різних випадків. Завдання вчать «розвивати задачу», під час захисту допоможуть «відкрити» студентам вагому різницю між показниками, хімічним складом бульйонів, зварених в аналогічних умовах з неоднакових частин туші.

Після того, як ЕПОЗ виконані, студенти, які розбиті на невеличкі групи, захищають висунуту гіпотезу (незалежно від того правильна вона чи потребує переробки). Для того, щоб думка не була єдиною, однакове завдання можна запропонувати декільком групам, а після застосовуючи метод порівняння, заслухати версії різних студентів, порівнюючи їх з версіями підручника, викладача, науковців.

Таким чином, евристичні професійно-орієнтовані завдання сприятимуть формуванню прийомів евристичної діяльності, яка лежить в основі професійної діяльності майбутнім інженерам-педагогам харчового профілю.

Література:

Хуторской А.В. Развитие одаренности школьников: Методика продуктивного обучения: Пособие для учителя /А.В.Хуторской.- М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2000. – 320 с.