Актуальні проблеми сучасної науки – 2023
Сучасні проблеми технологічної та професійної освіти

Впровадження сучасних методів контролю навчальних досягнень учнів ЗП(ПТ)О кулінарного профілю

Наталія Дубова
кафедра професійної освіти та технологій за профілями,
Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини,
м.Умань, Україна, n.v.dubova@udpu.edu.ua

Одним з найважливіших завдань системи освіти є забезпечення її якості відповідно до потреб особистості, суспільства та держави. Удосконалення механізмів управління та контролю якості процесу та результатів навчання виступають ключовими напрямками діяльності закладів професійної освіти.

Розглянемо особливості контролю результатів навчання, а саме забезпечення отримання учнями знань, умінь, навичок, компетенцій, які затребувані суспільством та відповідають актуальним вимогам рівня та якості підготовки майбутніх фахівців кулінарного профілю. Слід відзначити, що основу контролю результатів становить не лише виявлення та аналіз динаміки розвитку кожного учня на основі результатів поточної, проміжної та підсумкової атестації, визначення його придатності для подальшої професійної діяльності, а й доцільність запровадження коригувальних та запобіжних заходів в освітній процес.

Результат навчання оцінюється не кількістю повідомленої інформації, а якістю засвоєння і розвитком здібностей до подальшої самостійної освіти [3].

До методів контролю належать: спостереження, опитування (усне, письмове або комбіноване), аналіз продуктів діяльності (диктант, схема, тощо), бесіда, експертиза, анкетування, інтерв'ю, діагностика, дослідження, рейтинг, облік тощо [1].

Вибір методів перевірки знань залежить також від особливостей навчального матеріалу, наприклад, від того, який він носить характер: теоретичний чи практичний.

Викладачі можуть використовувати різноманітні завдання, такі як письмові роботи, тестування, вирішення кейсів, аналіз рецептів та інше, для оцінки різних аспектів навчання, таких як теоретичні знання, розуміння концепцій, критичне мислення, креативність та інше.

Традиційні методи контролю потребують відповідного оновлення та удосконалення.

Зокрема, учні можуть вести професійні портфоліо, в яких зберігатимуть свої роботи, проекти, рецепти, фотографії страв, власні рефлексії та оцінки своєї роботи. Портфоліо може бути використано для оцінки прогресу учнів протягом певного періоду навчання, а також як засіб

самооцінки та рефлексії. Також впровадження сучасних технологій, таких як відеозаписи, вебінари, онлайн-тести та платформи для оцінки навчальних досягнень, може допомогти ефективно відстежувати прогрес учнів, забезпечувати об'єктивну оцінку та сприяти ефективному зворотному зв'язку.

Важливою компетентністю сьогодення у будь-якій сфері діяльності людини, а отже і в кулінарній, є співпраця в команді. Оцінка роботи учнів в команді може бути одним з методів контролю навчальних досягнень учнів кулінарного профілю. Викладачі можуть оцінювати взаємодію учнів під час виконання групових завдань, їх вміння співпрацювати, розподіляти ролі та виконувати роботу в команді. Це може бути оцінено як частина загальної оцінки за практичну роботу.

Залучення учнів до самооцінки та рефлексії може бути цінним методом контролю навчальних досягнень. Учні можуть оцінювати свою власну роботу, визначати свої сильні та слабкі сторони, встановлювати цілі та розробляти плани покращення. Викладачі можуть також проводити індивідуальні розмови з учнями, сприяти їх рефлексії та надавати зворотний зв'язок.

Залучення учнів до проектної діяльності, де вони розробляють та виконують власні кулінарні проекти, може бути ефективним методом контролю навчальних досягнень. Оцінка може проводитись на основі якості проекту, креативності, здатності до самостійної роботи та здібності до реалізації кулінарних ідей.

Особливу увагу слід приділяти формуванню в учнів здатності застосовувати знання та вміння, придбані під час вивчення навчальних дисциплін, для вирішення професійних завдань Їх доцільно використовувати під час проведення практичних та лабораторних занять. Тому важливо змоделювати реальні ситуації на кухні, такі як приготування страв для ресторану або кейтерингової події, це може надати можливість учням виявити свої навички та вміння в реальних умовах роботи.

До сучасних методів контролю навчальних досягнень належать тестові і програмовані (комп’ютерні) методи, які останнім часом особливо активно розробляються у закладах освіти.

Список використаних джерел

1. Дубовицька, Т.Д. Діагностика рівня професійної спрямованості учнів. Психологічна наука і освіта. 2004. № 2. С.82-86.

2. Капченко Р. Л., Десненко М. І. Вхідний контроль як засіб підвищення якості професійного навчання. Ринок праці та зайнятість населення. 2012. № 1. С. 23–26.

3. Ромащенко І. Контроль знань, умінь і навичок студентів у вищому навчальному закладі як засіб управління процесом навчання. Молодь і ринок. 2012. № 2 (85). С. 90–93.

Актуальні проблеми сучасної науки – 2023
Сучасні проблеми технологічної та професійної освіти

Наталія Дубова Впровадження сучасних методів контролю навчальних досягнень учнів ЗП(ПТ)О кулінарного профілю. *Матеріали X-ї Міжнародної науково-практичної конференції "Актуальні проблеми сучасної науки"* / За редакцією Олега Кузика, Ігоря Столярчука. Дрогобич : Редакційно-видавничий відділ ДДПУ імені Івана Франка, 2023. С.271-272