

УДК 378.1:338ю48

DOI: 10.32342/2522-4115-2021-2-22-34

Т.І. ЮСИПІВА,

*кандидат біологічних наук, доцент, доцент кафедри фізіології та інтродукції рослин
Дніпровського національного університету імені Олеся Гончара*

Г.І. М'ЯСОЇД,

*кандидат педагогічних наук, доцент, завідувач кафедри міжнародного туризму,
готельно-ресторанного бізнесу та іншомовної підготовки
Університету імені Альфреда Нобеля (м. Дніпро)*

МЕТОД ПРОЄКТІВ ЯК ЗАСІБ ФОРМУВАННЯ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ У ПРОЦЕСІ НАВЧАННЯ ЕКОЛОГІЇ

Вивчено особливості застосування методу проєктів у формуванні загальних і спеціальних компетентностей майбутніх фахівців у сфері готельного та ресторанного бізнесу. Виявлено, що навчання екологічних практик у системі професійної освіти має ґрунтуватися на сформованих предметних біологічних компетентностях, враховувати психологічні особливості пізноюнацького віку здобувачів першого курсу ЗВО, відповідати вимогам 6-го рівня Національної рамки кваліфікацій та забезпечувати формування програмних результатів навчання з освітнього компонента «Екологія» відповідно до ОПП «Готельно-ресторанна справа» Університету імені Альфреда Нобеля. Репрезентовано авторський методичний матеріал – навчальний проєкт з аналізу та вдосконалення екологічної практики у сфері готельно-ресторанного бізнесу, спрямований на формування низки загальних та спеціальних компетентностей. Форми і методи роботи дозволяють здобувачам працювати автономно, здійснювати самостійний пошук, налагоджувати взаємодію в командах, розвивати навички аргументації та критичного мислення, подавати результати роботи, нести відповідальність за прийняті рішення та результати співпраці з актуальної проблеми майбутньої професійної діяльності. Роль викладача полягає в розробці методики роботи з проєктом, формулюванні чітких інструкцій щодо виконання проєкту, системи оцінювання, наданні методичної підтримки протягом реалізації проєкту. Встановлено, що проєктна робота з екології в мікрогрупах студентів підвищує ефективність формування загальних і спеціальних компетентностей майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, задоволеність здобувачів формами організації занять і методами навчання та зацікавленість студентів в одержанні екологічних знань.

Ключові слова: метод проєктів, загальні та спеціальні компетентності, фахівці готельно-ресторанної справи, ефективність освіти, рівень сформованості компетентностей, екологічні послуги, екологічний готель, готельно-ресторанна справа.

Постановка проблеми в загальному вигляді. Найважливішими завданнями освітнього процесу є формування компетентностей та досягнення програмних результатів навчання шляхом компетентнісного підходу. Цьому присвячено численні праці вітчизняних та зарубіжних учених. Досліджуючи цю наукову проблему, О.І. Пометун зазначає, що в разі компетентнісного підходу навчально-виховний процес спрямовується на формування та розвиток ключових і предметних компетентностей особистості [7].

П. Зелений наголошує на актуальності компетентнісного підходу в екологічній освіті і підкреслює його особливості, зумовлені не лише необхідністю формування екологічних компетентностей, але й потребою їх постійного застосування у повсякденному житті кожної людини [2].

Albert Zeyer & Justin Dillon звертають увагу на необхідність формування міцних між-предметних зв'язків між екологією, здоров'язбережувальними практиками та природничими науками [12]. Особливо актуальним це є для професіоналів у сфері готельного та ресторанного бізнесу, до професійних компетенцій яких належить, зокрема, організація безпеки клієнтів у звичайних та форс-мажорних обставинах.

Аналіз останніх досліджень і публікацій свідчить про значний інтерес педагогів-методистів і науково-педагогічних працівників до проблеми формування предметних компетентностей під час вивчення дисциплін у середніх загальноосвітніх закладах та загальних і спеціальних компетентностей у процесі підготовки фахівців різних спеціальностей у закладах вищої освіти [2; 7; 9]. Дослідник І.І. Коновальчук зазначає, що завдяки екологічній компетентності людина здатна свідомо будувати свої відносини з природою, узгоджуючи власні життєві потреби з потребами суспільства та можливостями ойкумени, жити в гармонії з природою, нести відповідальність за наслідки свого впливу на довкілля [3]. Ще більшої актуальності набуває використання компетентнісного підходу до навчання у вищій школі через вікові психологічні особливості здобувачів, які починають навчатися професії у пізньоюнацькому віці, а продовжують – у період ранньої юності. Для нашого дослідження важливими є висновки про психолого-фізіологічні особливості здобувачів першого року навчання, які докладно вивчила дослідниця Л.В. Помиткіна [8]: прагнення до самовизначення, окреслення власної системи цінностей, схильність до самоаналізу, рефлексії, незалежності, встановлення контактів з іншими людьми, пошук професійного шляху, швидке набуття професійних навичок, становлення почуття власної відповідальності, подальше формування умінь приймати власні рішення тощо. Автор зазначила, що «вкрай необхідно розробляти засоби та створювати психолого-педагогічні умови для розвитку готовності студентів до прийняття стратегічних життєвих рішень», до яких відносимо і рішення професійного характеру, покладені в основу методу проєктів у ході вивчення освітнього компонента «Екологія» для майбутніх фахівців індустрії гостинності.

Вивчаючи досвід зарубіжних дослідників, С.І. Мединська зауважила, що на сучасному етапі розвитку професійної освіти актуальною є її спрямованість «на розвиток студентів та забезпечення реального наставництва» [5].

Кожен викладач добирає найбільш ефективні методи, засоби, прийоми та форми організації навчання. На рівні бакалаврату доцільно використовувати інтерактивні технології навчання, застосовувати в освітньому процесі мозковий штурм, кейс-стаді, індивідуальні та групові презентації, дискусії і дебати, а також метод проєктів, що справляє значний вплив на розвиток критичного мислення здобувачів вищої освіти [4; 5]. Зокрема І.І. Коновальчук підкреслює, що використання методу проєктів не лише активізує пошуково-дослідницьку діяльність здобувачів освіти, але й сприяє формуванню в них навичок до аналізу й синтезу отриманої інформації, до її порівняння та узагальнення, формулювання висновків [3]. Т.М. Поночовна-Рисак, розглядаючи проблему професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, підкреслює необхідність участі студентів у науково-дослідницькій, пошуковій, проєктній роботі, що сприяє набуттю ними знань, умінь та практичних навичок для майбутньої роботи у сфері готельного та ресторанного бізнесу [9].

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. Незважаючи на ґрунтовні дослідження в галузі запровадження компетентнісного підходу у професійній освіті, використання різноманітних методів, засобів і форм організації освітнього процесу для досягнення програмних результатів навчання, невивченим залишається питання щодо значення проєктної роботи здобувачів вищої освіти в ході вивчення екології для формування компетентнісного потенціалу професіоналів сфери готельного та ресторанного бізнесу.

Метою дослідження є висвітлення особливостей застосування методу проєктів у навчанні екології та формуванні загальних і спеціальних компетентностей майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи.

Виклад основного матеріалу дослідження. Експериментальну частину дослідження було проведено в Університеті імені Альфреда Нобеля, м. Дніпро. Експериментом було охоплено 50 студентів I курсу (групи ГРС-20-1, ГРС-20-2), що навчалися за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа. Робочою програмою та силабусом дисципліни «Екологія» (обов'язкового освітнього компонента ОПП) передбачено виконання проектної роботи в мікрогрупах за темою «Екологічні практики у сфері готельно-ресторанного бізнесу» для формування низки компетентностей [6]:

– *загальних*: ЗК01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної сфери, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та в розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя; ЗК04. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій; ЗК05. Здатність працювати в команді; ЗК08. Навички здійснення безпечної діяльності; ЗК09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу; ЗК10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях; ЗК12. Прагнення до збереження навколишнього середовища;

– *спеціальних*: СК01. Розуміння предметної сфери і специфіки професійної діяльності; СК02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність; СК08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанных послуг для різних сегментів споживачів; СК11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності; СК12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанный бізнесу; СК14. Здатність забезпечувати безпеку клієнтів у звичайних та форс-мажорних обставинах.

Запровадження методу проектів потребує ретельної методичної підготовки викладача. Форми і методи навчання, які мають супроводжувати підготовку та реалізацію начального проекту, необхідно добирати з урахуванням вимог до формування результатів навчання відповідно до 6-го рівня Національної рамки кваліфікацій у кластерах «Знання», «Уміння й навички», «Комунікація» та «Відповідальність і автономія» [10].

Для реалізації проектної роботи здобувачів з дисципліни «Екологія» вважаємо за доцільне застосувати комплекс методів та прийомів, а також різні організаційні форми навчання: лекції-дискусії, проблемні питання, бесіди з елементами дискусії, самостійний пошук, індивідуальну роботу, роботу в командах, командну презентацію проекту, фронтальне обговорення ефективності вирішення завдань проекту та запропонованих шляхів підвищення ефективності екологічної діяльності засобів розміщення на заключному етапі, взаємоопитування тощо. Роль викладача полягає в розробці методики роботи з проектом, формуванні чітких інструкцій щодо його виконання, системи оцінювання, наданні методичної підтримки. На етапі реалізації проекту викладач виступає в ролі фасилітатора. Вирішення кейсу обов'язково має завершуватися практичним висновком та рекомендаціями з удосконалення екологічних практик засобу розміщення, або заміну таких, які не є екологічними за своєю сутністю. Таким чином буде сформовано певний комплекс запланованих результатів навчання з освітнього компонента «Екологія» за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа».

Метою виконання *проектної роботи* було: закріпити вміння застосовувати вивчений матеріал для розробки проекту – екологічної практики у сфері готельно-ресторанного бізнесу, сформулювати загальні й спеціальні компетентності, а також навички групової роботи та етично адекватного спілкування з учасниками освітнього процесу, закріпити вміння презентувати результати власних досліджень.

Для роботи над проектом студенти самостійно поділилися на малі групи по 4–5 здобувачів у кожній. Кожна мікрогрупа отримала завдання розробити проект «Екологічні практики у сфері готельно-ресторанного бізнесу» на прикладі конкретного об'єкта гостинності, взявши за основу орієнтовний план:

1. Перспективи розвитку в Україні готельно-ресторанного бізнесу як виду екологічних послуг.
2. Концепція досліджуваного екоготелю.

3. Енергозберезувальні технології на прикладі досліджуваного екоготелю.
4. Екологізація екстер'єру та інтер'єру на прикладі досліджуваного екоготелю.
5. Особливості розміщення екотуристів на прикладі досліджуваного екоготелю.
6. Особливості харчування екотуристів на прикладі досліджуваного екоготелю.
7. Власні пропозиції щодо екологізації готелю.

Пошукова робота здобувачів та розробка ними проекту включала такі етапи: 1) мозковий штурм і презентація ідей; 2) розподіл обов'язків (ролей) у мікрогрупі; 3) пошук літератури; 4) розробка власних пропозицій щодо екологізації готелю; 5) складання конспекту (тексту) роботи; 6) створення мультимедійної презентації. Фрагменти одного із проектів, виконаного мікрогрупою у складі студентів гр. ГРС-20-1 Є. Жмакової, Д. Семеняк, Є. Куруляк, К. Калусевич, – аналіз екологічних практик на прикладі українських готелів VERHOLY RELAX PARK та IZKI, здійснений за матеріалами низки джерел [1; 13], наведено на рис. 1.



Рис. 1. Фрагменти презентації проекту – аналізу екологічних практик екоготелів VERHOLY RELAX PARK та IZKI

Наступним етапом роботи в мікрогрупах була підготовка до захисту проекту за таким планом: 1) вступ – тема, мета та завдання роботи; 2) теоретичне обґрунтування – базові теоретичні положення щодо необхідності екологізації готельно-ресторанного бізнесу; 3) правова основа екологізації готельно-ресторанного бізнесу – державні документи щодо створення та функціонування екоготелів; 4) результати роботи та їх обговорення – опис результатів згідно з планом розробки проекту; 5) висновки; 6) список використаної літератури.

На практичному занятті підбивали підсумки групової роботи над проектом. Кожна мікрогрупа захищала свій проект, причому в його захисті брали участь усі студенти, які самостійно визначилися з тим, яку саме частину проекту вони будуть репрезентувати. Після презентації кожного проекту студенти брали участь в обговоренні результатів роботи мікрогруп. На цьому етапі ми також оцінювали активність студентів. Було виявлено (рис. 2), що 16% здобувачів здійснювали пошукову роботу, брали участь у підготовці мультимедійної презентації та доповіді. 40% студентів працювали над розробкою проекту, презентували результати роботи і відповідали на запитання студентів інших мікрогруп. Найвищу активність на всіх етапах роботи проявили 44% студентів: вони здійснювали пошукову роботу, брали участь у створенні проекту та мультимедійної презентації, захищали власний проект, а також активно ставили запитання студентам інших мікрогруп, брали участь в обговоренні та оцінюванні всіх проектів (рис. 2). Оцінювання презентацій проводили викладачі разом зі студентами за критеріями, наведеними в додатку до практичної роботи. Наприкінці заняття шляхом участі в дискусії підбили підсумки роботи над проектами, з'ясувавши значення застосування екологічних технологій у практиці ведення туристичного та готельно-ресторанного бізнесу, що дало змогу закріпити засвоєний навчальний матеріал і сформувати заплановані компетентності.

На всіх етапах роботи студентів над проектами за ними здійснювалося педагогічне спостереження, метою якого було виявлення ознак сформованості екологічних знань, умінь та навичок та їх застосування у сфері готельного та ресторанного бізнесу: розуміння специфіки екологічного готелю як підприємства з надання екологічних послуг та його характерних ознак; здатність виявити, визначити й оцінити ознаки, властивості і показники якості екологічної продукції та екологічних послуг, що їх надає досліджуваний заклад гостинності, а також рівень відповідності їх вимогам споживачів; здатність розробити та презентувати екологічні послуги у сфері готельного та ресторанного бізнесу для споживачів, які прагнуть відпочивати саме в екоготелях; здатність ініціювати концепцію розвитку екологічного готелю або підприємства ресторанного бізнесу на засадах його екологічності; здатність продумати заходи безпеки клієнтів в екоготелях за звичайних та форс-мажорних обставин.

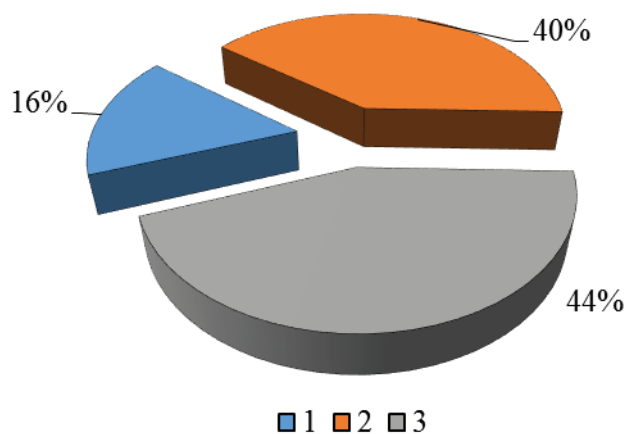


Рис. 2. Кількісні показники активності студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа у проектній роботі з екології: 1 — участь у роботі над проектом, створенням мультимедійної презентації та доповіді, 2 – участь у роботі над проектом, захисті результатів проекту, 3 – участь у виконанні та захисті проекту, обговоренні та оцінюванні проектів усіх мікрогруп, %

Окремо оцінювалася пізнавальна активність здобувачів: мотивація студентів до роботи над проектом, їх зацікавленість в отриманні наукових знань з екології, розв'язанні проблем і завдань, поставлених перед розробником / керівником екологічного закладу гостинності, уміння цілеспрямованість у виконанні проекту, аналіз відповідності ознак екоготелю критеріям, зазначеним в екологічних сертифікаційних схемах і програмах, прагнення до пошуку найвідоміших та унікальних екологічних готелів України та світу і виявлення їх особливостей. Аналіз результатів виконання проекту та педагогічних спостережень за здобувачами (рис. 3) свідчить, що 3 студенти (4% від усіх здобувачів) показали низький рівень сформованості загальних і спеціальних компетентностей за майбутньою спеціальністю, 10 та 15 студентів (20 та 30% відповідно) – середній та достатній рівні, а 23 студенти (46%) продемонстрували високий рівень сформованості загальних і спеціальних компетентностей у кластерах «Знання», «Уміння», «Комунікація», «Відповідальність та автономія», визначених на 6-му рівні Національної рамки кваліфікацій.

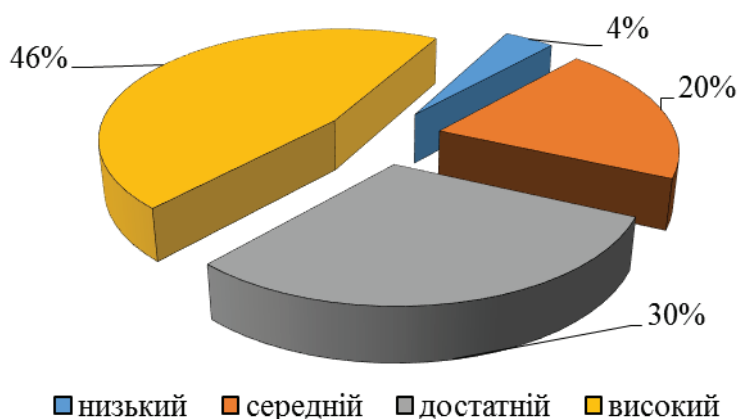


Рис. 3. Рівні сформованості загальних і спеціальних компетентностей студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за результатами проектної роботи з екології, %

Висновки з цього дослідження та перспективи подальших розвідок. Проведене дослідження дозволяє дійти висновку про те, що проектна робота з екології є досить ефективною для формування загальних і спеціальних компетентностей майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи, підвищує задоволеність здобувачів вищої освіти формами організації занять і методами навчання, сприяє зростанню зацікавленості студентів в одержанні екологічних знань.

До перспектив подальших досліджень відносимо аналіз відповідності засобів розміщення вимогам сертифікації за критеріями Green Key, що може не лише формувати загальні та фахові компетентності здобувачів вищої освіти, а й цінності, любов до рідного краю, прагнення зберегти цілісність природи, і буде виконувати здоров'язбережувальну функцію. Актуальним залишається питання обґрунтування та експериментальної перевірки методики навчання екології в системі професійної підготовки бакалаврів готельно-ресторанної справи, добору форм і методів навчання, які б відповідали вимогам відповідного рівня НРК та дозволяли досягти програмних результатів навчання.

Інформаційні джерела проекту

<https://booking.karpaty.ua/ru/houses/izky>; <https://www.greenkey.global/>;
<https://izki.ua>; <https://verholy.com/accommodation/chalets>; <https://csrjournal.com/2844-presentaciya-mizhnarodnoyi-ekologichnoyi-sertifikaciyi-goteliv-ta-kurortiv-green-key-zelenij-klyuch.html>;
<https://www.villageheights.gr/green-key>

eco-label/; <https://shen.ua/obzor-i-analitika-otrasli/energoberegajushie-tehnologii-razbiraemsja-analiziruem/>; <https://joinup.ua/uk/hotel/relax-park-verholy/>; <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/09500693.2014.904993?scroll=top&needAccess=true#>

Список використаної літератури

1. Грановська В.Г., Бойко В.О. Функціонування екоготелів в Україні як чинник активізації підприємницької діяльності. *Економіка АПК*. 2020. № 3. С. 57. URL: http://www.eaprk.org.ua/sites/default/files/eaprk/2020/03/ekonomikaaprk_2020_3_p_57_65.pdf (дата звернення 12.11.2021).
2. Зелений Павло. Результативність застосування проектно-задачного підходу в практиці екологічних факультативів старшої школи. *Педагогічні інновації: ідеї, реалії, перспективи*. 2018. № 1 (20). С. 61–68.
3. Коновальчук І. Теоретичні й технологічні аспекти формування екологічної компетентності молодших школярів. *Молодь і ринок*. 2016. 5 (136). С. 20–24.
4. М'ясоїд Г., Юсипіва Т. Аналіз екологічних практик у сфері готельно-ресторанного бізнесу як вид проектної роботи здобувачів. *Географія, економіка і туризм: національний та міжнародний досвід*. Матеріали XV Міжнародної наукової конференції. Львів, 2021. С. 195–198.
5. Мединська С.І. Розвиток критичного мислення при формуванні іншомовної компетентності в підготовці фахівців для індустрії гостинності, туризму та міжнародного бізнесу. *Вісник університету імені Альфреда Нобеля. Сер. Педагогіка і психологія*. 2021. Вип. 1 (21). С. 198–202. DOI: 10.32342/2522-4115-2021-1-21-23
6. Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Затверджена на засіданні Вченої Ради протокол № 5 від 31.05.2021 р. / Університет імені Альфреда Нобеля, 2021. 24 с.
7. Пометун О.І. Компетентнісний підхід – найважливіший орієнтир розвитку сучасної освіти. *Рідна школа*. 2005. Січень. С. 65–69.
8. Помиткіна Л.В. Вікові особливості прийняття стратегічних життєвих рішень у пізній юності. *Науковий Часопис НПУ імені М.П. Драгоманова. Серія № 12. Психологічні науки*: зб. наук. пр. 2014. № 45 (69). С. 145–151.
9. Поночовна-Рисак Т.М. Проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій та загальноосвітній школах*. 2019. № 62. Т. 1. С. 66–69.
10. Про затвердження Національної рамки кваліфікацій: Постанова Кабінету Міністрів України в редакції від 25 червня 2020 р. № 519. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1341-2011-%D0%BF#Text>
11. Робоча програма навчальної дисципліни «Екологія» для здобувачів вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня / укладач: канд. біол. наук, доцент Т.І. Юсипіва. Дніпро: Університет імені Альфреда Нобеля, 2021. 15 с.
12. Albert Zeyer & Justin Dillon. Science | Environment | Health – Towards a reconceptualization of three critical and inter-linked areas of education. *International Journal of Science Education*. 2014. 36:9. P. 1409–1411. DOI: 10.1080/09500693.2014.904993 URL: <https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/09500693.2014.904993> (дата звернення 12.11.2021).