**Впровадження інтерактивної форми навчання**

**при проведенні практичних та семінарських занять .**

У сучасних умовах розбудови України, коли економіка розвивається на ринкових засадах, з’являється ринок праці і зростає сектор освітніх послуг, який вимагає якісних змін. Вища освіта України, орієнтуючись на європейські стандарти потребує інноваційних технологій. Актуальною постає проблема розроблення ефективних технологій навчання і впровадження їх у навчальний процес.

Ігровий метод навчання є одним із принципів організації навчального процесу, його використання при викладанні дисципліни «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства» сприяє: формуванню творчої особистості, яка вміє поєднувати в різних варіантах теоретичні знання, наукові здобутки з вирішенням питань, які виникають на практиці, посиленню навчальної мотивації, підвищенню творчої активності, формуванню професійної компетенції та компетенції самоорганізації, навичок публічних виступів, роботі в команді, лідерських якостей

Суть проблеми полягає в підготовці студентів до активної творчої діяльності на професійній ниві. Важливо, щоб уже під час навчання у студентів формувалися необхідні професійні знання, уміння та навички. Досвід підтверджує: цю проблему можна вирішити, власне, не за рахунок збільшення аудиторного навчання, а насамперед шляхом удосконалення організаційних форм навчальної роботи, використання й удосконалення в навчальному процесі активних методів навчання як головної складової інноваційних технологій. Зараз перед викладачами вищої школи постає важлива задача – підвищення ефективності підготовки спеціалістів на основі впровадження прогресивних форм і методів навчання. Однією з таких форм можна вважати використання у процесі навчання впровадження ігрових методів навчання на практичних та семінарських заняттях з дисципліни «Організація обслуговування в закладах рестораного господарства», які суттєво впливають на формування як навчальної, так і майбутньої професійної діяльності. Багаторазова і різнопланова участь студентів в іграх сприяє алгоритмізації професійних навичок, формуванню навичок системного аналіза професійної діяльності в цілому, її різних етапів, операцій, прийомів, професійних помилок. Студенти самостійно, але під контролем викладача формують оптимальний стиль професійної діяльності.

Гра розкриває особистісний потенціал студента: кожен учасник може продіагностувати свої власні можливості окремо і в сумісній діяльності з іншими учасниками. Студенти вирішують задачі, шукають шляхи і засоби оптимізації професійного спілкування, виявляють свої недоліки і приймають заходи щодо їх усунення.

У грі зав’язуються такі взаємовідносини, які самоорганізують ділову співпрацю, насичують міжрольове спілкування морально-психологічним змістом, самоналаштовують гравців на сумісне вирішення проблем, що виникають в ході гри.

На відміну від традиційних методів навчання, гра має певні переваги, що характеризують її як метод активного навчання.

По-перше, студент включається в імітуюче професійне середовище і незалежно від власних цілей і мотивів діяльності, отримує необхідні навички і знання.

По-друге, емоційно-творчий пошуковий характер діяльності студентів формує професійні образи і ситуації. Це, як правило, викликає почуття задоволеності та впевненості у собі.

По-третє, традиційні методи навчання розділяють навчальні дисципліни, а в грі зміст суміжних навчальних дисциплін поєднується так, як він використовується у професійній діяльності.

Одним із пріоритетів інноваційного навчання є використання рольових, ділових ігор, спільне вирішення проблеми на основі аналізу обставин, моделювання життєвих ситуацій, що ефективно допомогає формуванню звичок і умінь, створенню атмосфери співпраці, взаємодопомоги.

Найкращим чином реалізація принципу зв’язку теорії та практики, навчання з життям здійснюється при застосуванні таких інтерактивних технологій, як групове рішення виробничих ситуацій, майстер-класи, тренінг-випробування, що дозволяє підвищити у студентів мотивацію до навчання, вчить їх бути демократичними, комунікаційними, вміти спілкуватися з іншими людьми.

Можливості для посилення активного навчання мають місце, практично, при проведенні всіх видів занять з дисципліни «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», наприклад, на практичних.

Першорядними дидактичними цілями, які реалізуються на практичних заняттях з дисципліни, є формування практичних умінь та навичок студентів. За способом і характером проведення найбільшої популярності набули практичні заняття- майстер-клас, тренінг-випробування .

Організаційною одиницею рольової гри є ситуація, що «розігрується». Вона розгортається в процесі заняття як окремий сюжет. В основу такого сюжету може бути покладена навчальна або реальна життєва проблема, встановлюється необхідний і достатній набір ролей (учасників ситуації), які розподіляються між учасниками. Кожен студент, учасник гри, повинен виконати певну роль, дотримуючись рольових приписів від педагога-керівника заняття протягом усієї гри.

Прикладом проведення заняття із використанням ігрових технологій може бути практичне заняття за темою «Техніка подачі страв у ресторані» з елементами рольової гри . Мета практичного заняття – формування практичних умінь та навичок щодо подачі страв у ресторані.

Заняття починається з організаційного моменту, повідомлення теми та мети заняття.При проведенні мотивації викладач звертає увагу студентів на те, що успіх роботи закладів ресторанного господарства багато у чому залежить від практичних умінь обслуговуючого персоналу. Це дозволяє підкреслити актуальність даної теми, необхідність знань особливостей організації роботи підприємств ресторанного господарства в професійній діяльності.

Для проведення практичного заняття група розподіляється на 4 бригади по 5 осіб в кожній, які виконують ролі офіціантів, адміністраторів залу та експертів. Розподіл на бригади дозволяє оцінити роботу кожного студента, простежити послідовність дій щодо сервіровки столу, підбору посуду, приборів, білизни, прийняття замовлення у споживачів, подачі страв.

В ході практичного заняття студенти демонструють техніку подачі страв на основі меню різних ресторанів. Завдання щодо складання меню студенти отримують заздалегідь. Практичні уміння та навички оцінюються за чотирьохбальною системою. Викладач виконує роль метрдотеля «Школи гостинності».

«Школа гостинності» − це навчальний центр підвищення кваліфікації працівників ресторанного бізнесу з організації обслуговування споживачів у ресторані. Слухачами «Школи гостинності» є офіціанти й адміністратори залу різних ресторанів.

Практичне заняття проводиться з використанням тренінг-випробування «Таємний гість», який є дослідженням, завданням якого є об’єктивна оцінка діяльності сервісу підприємства й одна із форм зворотного зв’язку зі споживачами, яку неможливо отримати іншим способом.

В аудиторії, де проводиться заняття, відтворені фрагменти залу ресторану. Викладач нагадує студентам необхідність санітарних правил, техніки безпеки та регламенту в ході проведення заняття.

Тренінг – випробування (техніка подачі страв) проводиться на основі меню різних ресторанів. Для проведення тренінгу кожна бригада офіціантів послідовно отримує замовлення. Роль споживачів-експертів виконують учасники інших бригад. При обслуговуванні експерти ставлять запитання офіціантам щодо організації обслуговування згідно замовлення.

Приймаючи заяву на обслуговування, студентам необхідно показати знання правил етикету, вміння вести діалог, при необхідності показати знання технології приготування страв згідно меню, запропонувати та надати кваліфікаційну характеристику кулінарним виробам.

Процесом обслуговування споживачів керує адміністратор залу. Він розподіляє обов’язки між членами бригади, проводить з ними інструктаж, відповідно до техніки подачі страв у ресторані згідно меню - замовлення. Після розподілу обов’язків між офіціантами виконується підготовка столу до обслуговування – досервірування за меню – замовленням.

Студенти кожної бригади демонструють навички прийняття замовлення у споживачів та техніки подачі страв у ресторані.

По закінченню виконання замовлення експерти, які виконували роль таємного гостя роблять висновки щодо роботи офіціантів.

Під час практичного заняття, викладач, виконуючи роль метрдотеля, контролює послідовність виконання техніки подачі страв, обґрунтовує й оцінює дії офіціантів.

Наприкінці заняття підводяться підсумки, виставляються оцінки з урахуванням висновок експертів.

Отже, можна зробити висновок, що гра допомагає студентам занурюватися у спеціально створену атмосферу спілкування, дозволяє виконувати різноманітні ролі, допомагає розкривати потенціал комунікативних здібностей, вчить приймати рішення, сприяє рефлексивному аналізу власної комунікативної діяльності.

Необхідно відзначити, що для успішного активного засвоєння студентами знань, умінь, навичок придатні не всі форми педагогічного інструментарію, а лише ті, які в поєднанні з традиційними, з одного боку, створювали б дидактичні й психологічні умови для спонукання до самостійної творчої й розумової діяльності, а з іншого боку - моделювали б предметний і соціальний зміст майбутньої професійної діяльності студентів.

Серед ігрових методів навчання, які використовуються при проведенні практичних та семінарських занять з дисципліни «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства» можливо виділити такий, як метод «Майстер-клас».

Наприклад, практичне заняття за темою «Фрагменти сервіровки столів для обслуговування тематичних заходів» з елементами рольової гри проводиться зі студентами спеціальності «Виробництво харчової продукції».

Мета практичного заняття – формування практичних умінь та навичок щодо сервірування столу до тематичних заходів.

Для досягнення мети заняття воно проводиться з елементами рольової гри (конкурсний відбір офіціантів на вакантні місця у ресторані «Європейський» за допомогою виконання сервіровок столу до тематичних заходів). Ігровий метод активізує процес навчання,наближаючи його до реальних професійних умов, даючи можливість студентам оцінити свої знання та вдосконалити їх.

Завдання щодо підбору необхідних елементів для виконання сервіровок до тематичних заходів студенти отримують заздалегідь. Вони самостійно опрацьовують літературу, використовують ІНТЕРНЕТ – сайт в пошуках необхідного матеріалу, підбирають елементи декору для обраних тематик.

Проведення практичного заняття з елементами рольової гри передбачає утворення 2 бригад, до складу яких входять офіціанти, адміністратори залу. В свою чергу, бригади офіціантів поділяються на мікрогрупи по 2 студента. Розподіл на мікрогрупи дозволяє оцінити роботу кожного студента, простежити послідовність дій, щодо сервіровки столу, підбору посуду, приборів, білизни, розкриття змісту тематичної сервіровки.

При розподілі на мікрогрупи враховуються рівень їх знань, відносини між ними, здібності кожного.

Під час гри викладач виконує роль керівника - метрдотелю залу ,який проводить конкурсний відбір офіціантів. Згідно першого завдання для формування у студентів первинних практичних навичок виконання сервіровки викладач (метрдотель ресторану «Європейський») з використанням методу «Майстер-клас», демонструє техніку виконання сервіровки столу до банкету-обіду по заздалегідь складеному меню за тематикою «Венеціанський карнавал». Для виконання цього завдання використовуються обідній та підсобний столи з посудом, приборами, столовою білизною, склом, елементами декору за обраною тематикою.

Під час проведення «Майстер-класу» викладач оголошує меню-замовлення, згідно якого підбирається посуд, прибори, скло, столова білизна та виконується сервіровка столу, а також акцентує увагу на послідовність та техніку виконання , обґрунтовує вибір елементів декору для обраної тематики.

Для закріплення основних елементів тематичної сервіровки столів студентам пропонується слайд - шоу з використанням мультимедійного проектора.

Наступний етап практичного заняття передбачає отримання 6 мікрогрупами студентів завдання щодо сервірування столів по заздалегідь складеному меню.

Для виконання студентами (учасниками конкурсного відбору) завдання в аудиторії організовується 3 робочих місця, на підсобних столах знаходяться посуд, столова білизна, елементи декору для виконання тематичних сервіровок.

Кожна мікрогрупа студентів по черзі приступає до виконання завдання, спираючись на практичний показ викладача, свої знання з дисципліни, професійні навички й досвід набутий під час попередніх практичних занять.

Для виконання другого завдання згідно інструкційної карти (сервіровка столу до банкету – вечері по заздалегідь складеному меню за тематикою «Інь – Янь» до Дня родини) викладач залучає 2 кращих студентів, які беруть участь у проведенні гри методом «Майстер - клас» у ролі адміністраторів ресторану «Європейський» та демонструють техніку виконання сервіровки з поясненням своїх дій на підготовлених для цього в аудиторії робочих місцях.

Після чого студенти мікрогруп одержують від викладача завдання, розробляють послідовність сервірування столу, враховуючи меню - замовлення, яке надається у завданні та розподіляють обов’язки .

Далі студенти кожної мікрогрупи демонструють навички техніки сервірування столу згідно меню - замовлення та обґрунтовують тематику до обраного свята.

Під час практичного заняття, викладач контролює послідовність і оцінює виконання техніки сервірування столів та обґрунтування обраних тематик.

Наприкінці заняття, узагальнюючі результати, викладач підводить підсумки, надає загальну характеристику і оцінку участі студентів при проведенні практичного заняття, відповідає на питання. коментує виставлені оцінки.

Через гру людина накопичує найкращий свій досвід, бо грати – це те ж саме, що й експериментувати. Будь-яка гра – це новий досвід, котрий, у свою чергу, стає джерелом нових знань, нових бажань, нових дій і нових ідей. Гра примушує людину напружувати свої сили у спорті, науковому пошуку, мистецтві.

Зацікавленість, що проявляється останнім часом до ігрових методів навчання, пояснюється тією обставиною, що при вирішенні проблем, задач, завдань і ситуацій, закладених у грі, більшою мірою, ніж при інших формах навчання, стимулюється творча активність студентів, їх пізнавальна самостійність. Так, наприклад, при проведенні семінарських занять з дисципліни “Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства.”Семінарське заняття з використанням ігрового методу та роботи в малих групах за темою: “ Організація процесу обслуговування споживачів у підприємствах ресторанного господарства” проводиться зі студентами спеціальності: “ Харчові технології” (за спеціалізацією: «Технологія харчування»).

Дидактична мета заняття - узагальнити, систематизувати та поглибити знання студентів щодо прогресивних методів і форм організації обслуговування споживачів, асортименту новітніх видів столового посуду, скла, приборів, столової білизни , їх призначення та застосування .

Заняття починається з організаційного моменту. При проведені мотивації увага студентів звертається на те, що забезпечує прибутковість роботи підприємств ресторанного господарства та конкурентоздатність не тільки асортимент і якість страв, а і організація процесу обслуговування. Впровадження прогресивних методів обслуговування та використання посуду, скла, приборів європейського зразку сприяють підвищенню ефективності роботи підприємств та мають вирішальне значення для конкурентоспроможності будь-якого ресторану, бару чи кафе. При обслуговуванні відвідувачів підприємств ресторанного господарства особа увага приділяється столовому посуду, склу, приборам, столової білизні, які є показниками статусу закладу і вказують на вишуканий смак його власника. Адже відвідувач купує не тільки страву, але і частинку неповторної атмосфери.

Семінарське заняття проводиться за планом.

Студенти заздалегідь ознайомлені з темою і планом семінарського заняття.

При розгляді першого питання плану семінару «Класифікація методів та форм обслуговування в закладах ресторанного господарства» студенти розкривають загальну класифікацію видів, методів та форм обслуговування споживачів, надають їм характеристику. Розгляд цього питання дозволяє виявити і поглибити знання студентів щодо методів і форм організації обслуговування різноманітного контингенту споживачів.

При розгляді другого питання семінару «Види та характеристика столового посуду, скла, столових приборів, столової білизни» застосовується ігровий метод та робота в малих групах у формі проведення наради з представниками підприємств ресторанного господарства. Метою наради є ознайомлення керівника торговельного комплексу і представників підприємств ресторанного господарства зі зразками новітнього асортименту європейського столового посуду, скла, приборів, столової білизни, представленого на виставці та вирішення питання подальшого придбання їх для поповнення матеріальної бази даних підприємств. Група поділяється на три підгрупи. Викладач імітує роль керівника торговельного комплексу «Євростиль», а студенти –представників підприємств (метрдотелів та адміністраторів залу ресторанів «Сопрано», «Монро» та кафе «Рідна хата») . Під час наради метрдотелі і адміністратори залу доповідають про результати ознайомлення з асортиментом столового посуду, скла, приборів, столової білизни європейського зразку які були представлені на виставці. У презентаціях відображають історичні дані про посуд та білизну і мають пропозиції щодо використання нових видів європейських зразків.

Перед проведенням презентації студентам пропонується пройти тестування з теми «Асортимент традиційного та класичного столового посуду, скла, приборів та столової білизни» для виявлення знань щодо використання в підприємствах ресторанного господарства різних видів класичного посуду, скла, приборів, білизни. Перевірка тестів здійснюється самими студентами у відповідності з ключем та критеріями оцінки тестових завдань (додаток В,Г), які проектуються за допомогою ТЗН на екран. Такий метод дозволяє активізувати розумову діяльність, виявити рівень знань базових понять з теми.

Ігровий метод створює умови для активізації пізнавальної та розумової діяльності студентів, вчить прогнозувати, досліджувати і перевіряти вірність прийнятих рішень, а також набуттю навичок отримання корисної інформації необхідної для практичної діяльності в будь-якій сфері.   
 Групова робота формує навички співпраці, розвиває дисциплінованість і відповідальність за спільну справу.

Наприкінці заняття підводяться підсумки та оцінюються знання студентів за чотирьохбальною системою згідно критеріїв .

Інноваційні технології навчання є : філософією освітньої діяльності, принципами організації навчального процесу, типом відносин між викладачем та студентом, технологіями опанування знань, прозорістю навчального процессу.

Практичне застосування обраних методик-проведення практичних та семінарських занять дозволило зробити наступні висновки: значно підвищується інтерес студентів щодо пошуку нової інформації з вивчаємого матеріалу, активізується його сприйняття.

Іншим пріоритетом є диференціація навчання, коли урізноманітнюються форми і методи навчальної діяльності, коли опорою стає уміння студентів самостійно здобувати знання.

Використання інноваційних технологій (ігрових методів навчання на практичних та семінарських заняттях) при викладанні дисципліни «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства» сприяє:

-формуванню творчої особистості, яка вміє поєднувати в різних варіантах теоретичні знання, наукові здобутки з вирішення питань, які виникають на практиці;

-посиленню навчальної мотивації(прагнення бути кращим фахівцем спонукає студентів до сумлінної праці над власним «Я»), мотивації до самостійної роботи з метою поглиблення знань і здобуття умінь і навичок;

-підвищенню творчої активності, формуванню професійної компетенції та компетенції самоорганізації, навичок публічних виступів, роботи в команді, лідерських якостей.

Застосування методики проведення практичних та семінарських занять з дисципліни: «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства» з використанням ігрових методів навчання сприяє отриманню позитивного результату щодо засвоєння навчального матеріалу і формуванню практичних умінь та навичок.