



УДК 378:664–651

ПЕДАГОГІЧНІ УМОВИ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ ВИКЛАДАЧІВ З ОСНОВ ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ У ПРОЦЕСІ ФАХОВОЇ ПІДГОТОВКИ

Гвоздецька Ю.В., викладач кафедри професійної освіти та технологій за профілями

Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини

У статті розкрито суть поняття «педагогічні умови». Зважаючи на результати дослідження, нами було визначено та теоретично обґрунтовано, що формування професійної компетентності майбутніх інженерів-педагогів сфери харчових виробництв у процесі фахової підготовки будуть забезпечувати такі педагогічні умови: забезпечення систематичної позитивної мотивації до оволодіння майбутньою професією; проектування змісту дисциплін циклу фахової підготовки; використання інноваційних технологій у процесі формування професійної компетентності майбутніх спеціалістів; оволодіння практичним досвідом здійснення майбутньої професійної діяльності. Обґрунтований відбір необхідних і достатніх умов є черговим етапом оптимізації процесу фахової підготовки майбутніх викладачів з основ технологій виробництв щодо формування їхньої професійної компетентності.

Ключові слова: викладач з основ технологій харчових виробництв, педагогічні умови, мотивація, інноваційні технології, практична підготовка.

В статье раскрыта суть понятия «педагогические условия». По результатам исследования нами было определено и теоретически обосновано, что формирование профессиональной компетентности будущего преподавателя основ технологий пищевых производств в процессе профессиональной подготовки будут обеспечивать следующие педагогические условия: обеспечение систематической положительной мотивации к овладению будущей профессией; проектирование содержания дисциплин цикла профессиональной подготовки; использование инновационных технологий в процессе формирования профессиональной компетентности будущих специалистов; овладение практическим опытом осуществления будущей профессиональной деятельности. Отбор необходимых и достаточных условий является очередным этапом оптимизации процесса профессиональной подготовки будущего преподавателя основ технологий по формированию его профессиональной компетентности.

Ключевые слова: преподаватель основ технологий пищевых производств, педагогические условия, мотивация, инновационные технологии, практика.

Hvozdecska Yu. V. PEDAGOGICAL CONDITIONS OF FORMATION PROFESSIONAL COMPETENCE OF FUTURE TEACHERS OF BASES OF TECHNOLOGIES OF FOOD PRODUCTION IN THE PROCESS OF PROFESSIONAL TRAINING

In article the essence of concept “pedagogical conditions”. Despite the results of the study we have identified and theoretically justified that the formation of professional competence of future engineers-teachers of the sphere of food production in the process of professional training will provide the following pedagogical conditions: a systematic positive motivation for mastering the future profession; the design of the content of disciplines cycle of professional training; the use of innovative technologies in the process of formation of professional competence of future specialists; mastering practical experience for future professional activities. A reasonable selection is necessary and, in our opinion, sufficient conditions is the next stage of optimization of the process of professional training of future teachers on the basics of technology of production on the formation of their professional competence.

Key words: lecturer in technology of food production, pedagogical conditions, motivation, innovative technology, practical training.

Постановка проблеми. Соціально-економічні зміни, які відбуваються сьогодні в Україні, визначили нові напрями формування професійної компетентності майбутнього викладача з основ технологій харчових виробництв. Сучасна система підготовки студентів у вищій школі є однією з актуальних проблем сьогодення, адже вона повинна відповідати оновленим вимогам і забезпечувати належний рівень готовності майбутнього викладача до ефективної педагогічної діяльності. Важливою про-

блемою у вітчизняній педагогічній науці та практиці залишається пошук ефективних шляхів формування професійної компетентності викладача з основ технологій харчових виробництв як компетентного фахівця, здатного творчо працювати в різних напрямках вирішення новітніх соціальних завдань і сучасних освітніх викликів.

Професійна компетентність викладача з основ технологій харчових виробництв – це сукупність взаємопов'язаних якостей особистості, що передбачає досконале воло-



діння теоретичними і практичними знаннями, навичками, вміння застосовувати їх у процесі професійної діяльності, здатність творчо і нестандартно вирішувати проблеми, нести відповідальність за наслідки своєї роботи, а також професійне зростання шляхом постійного саморозвитку, самовдосконалення та самоосвіти. Формування професійної компетентності майбутнього викладача з основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки можливе за дотримання певних умов. Виникає необхідність визначення й обґрунтування педагогічних умов формування професійної компетентності майбутнього викладача з основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Розробленню педагогічних умов організації та здійснення навчально-виховного процесу присвячені дослідження Ю. Бабанського, В. Беспалька, Л. Виготського, С. Гончаренка, Е. Зеєра, Н. Іпполитової, І. Лернера, В. Сластьоніна, Н. Стерхової та ін. Пошук шляхів формування професійної компетентності майбутніх фахівців здійснювали науковці: Є. Бондаревська, Т. Браже, В. Горчакова, Н. Запрудський, Я. Карлінська, Н. Матяш, А. Міщенко, А. Маркова, Ю. Сенько, В. Сластенин, Л. Фрідман, М. Холодна, Е. Шиянов, В. Юдін та ін.

Проте, незважаючи на вагомі результати згаданих досліджень, поза увагою залишилася проблема визначення й обґрунтування педагогічних умов формування професійної компетентності майбутнього викладача з основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки.

Постановка завдання. Метою статті є визначення та теоретичне обґрунтування педагогічних умов формування професійної компетентності майбутнього викладача з основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки.

Виклад основного матеріалу дослідження. Важливим для нашого дослідження є визначення поняття «педагогічні умови». Педагогічний словник визначає термін «педагогічна умова» як певну обставину чи обстановку, яка впливає на формування та розвиток педагогічних явищ, процесів, систем, якостей особистості [5, с. 97].

У професійній педагогіці педагогічні умови – це обставини, від яких залежить та за яких відбувається цілісний продуктивний педагогічний процес професійної підготовки фахівців, що опосередковується активністю особистості, групи людей [6].

Педагог Ю. Бабанський трактує педагогічні умови як становище, в якому компоненти навчального процесу представлені в

найоптимальнішому взаємовідношенні, що надає можливість викладачу ефективно викладати, керувати навчальним процесом, а учням – успішно вчитися [1, с. 123].

На думку Е. Зеєра, педагогічні умови – це різноманітні обставини процесу освіти, які забезпечують досягнення поставленої мети [3, с. 98].

У нашому дослідженні педагогічні умови розуміємо як комплекс взаємопов'язаних чинників, від яких залежить успішність формування професійної компетентності майбутнього викладача з основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки.

Під час розгляду комплексу умов формування професійної компетентності майбутнього викладача з основ технологій харчових виробництв ми обмежимося умовами, створеними в конкретному навчальному закладі, пам'ятаючи про те, що й інші умови (вплив суспільства, сім'ї, стан виробництва тощо) також впливають на даний процес.

За результатами дослідження нами було визначено низку педагогічних умов формування професійної компетентності майбутнього викладача з основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки, серед яких виокремили найбільш вагомі, а саме: забезпечення систематичної позитивної мотивації до оволодіння майбутньою професією; проектування змісту дисциплін циклу фахової підготовки; використання інноваційних технологій у процесі формування професійної компетентності майбутніх спеціалістів; оволодіння практичним досвідом здійснення майбутньої професійної діяльності.

Обґрунтований відбір необхідних і, на нашу думку, достатніх умов є черговим етапом оптимізації процесу фахової підготовки майбутнього викладача з основ технологій харчових виробництв щодо формування його професійної компетентності.

Розкриємо більш докладно пріоритетні, на наш погляд, умови, які в результаті проведених досліджень виявилися найбільш ефективними під час формування професійної компетентності майбутніх фахівців зі спеціальності «Професійна освіта. Харчові технології» в процесі фахової підготовки у вищих педагогічних навчальних закладах.

На нашу думку, пріоритетною педагогічною умовою, яка сприяє формуванню професійної компетентності є *забезпечення позитивної мотивації до оволодіння майбутньою професією*. У сучасній вищій школі, як і раніше, досить гостро стоїть завдання підвищення ефективності навчання й оптимізації навчально-пізнавальної діяльності студентів, вирішення цього завдання



можливе через забезпечення позитивної мотивації до майбутньої професії.

Забезпечення позитивної мотивації до оволодіння майбутньою професією – це розвиток зацікавленості студентів до навчання, зокрема, не тільки до певної лекції, семінару тощо, але і до процесу здобуття знань під час створення ситуацій інтересу; мотивація професійної та навчальної діяльності; прагнення до досягнення успіху; формування ставлення до майбутньої професійної діяльності як особистісної і соціальної цінності, усвідомлення значущості формування особистісних якостей і умінь, формування потреби в професійному зростанні.

Реалізація цієї умови найбільш вдало здійснюється за таких умов: створення сприятливого психологічного клімату в навчальному колективі; особистісно-орієнтована педагогічна взаємодія; формування й розвиток інформаційної та пізнавальної потреб. А також за використання у фаховій підготовці таких методів навчання, як метод формування пізнавального інтересу та метод формування почуття обов'язку і відповідальності в навчанні. Зазначені методи спрямовані на розвиток позитивної мотивації майбутньої професійної діяльності викладача спеціальних дисциплін сфери харчових виробництв: формують позитивну мотивацію навчання, стимулюють пізнавальну активність, сприяють розвитку самовизначення, самореалізації і відповідальності за результати навчання як основних характеристик особистості і водночас сприяють збагаченню студентів навчальною інформацією.

Наступною пріоритетною педагогічною умовою, яка сприяє, на нашу думку, ефективному формуванню професійної компетентності майбутнього фахівця, є *проекування змісту дисциплін циклу фахової підготовки*. Ефективна професійна підготовка майбутніх викладачів з основ технологій харчових виробництв потребує нових підходів у питаннях оновлення змісту освіти, упровадження нових технологій їх вивчення, формування професійної компетентності в умовах загальної інформатизації освіти. Нині в закордонній і вітчизняній педагогіці вже окреслено способи досягнення нової якості професійної освіти, що базуються на ідеях педагогічного проєкування як ефективного засобу вирішення загальних і спеціальних освітніх задач і закладах інформатизації як сучасної закономірної тенденції розвитку суспільства.

Відображення змісту навчальних дисциплін у навчальних планах, програмах, підручниках, посібниках спонукає, передусім,

до реформування таких змістових характеристик, як кількість і якість пропонованої студентам інформації, її зорієнтованість на майбутню фахову діяльність.

Діяльність людей у будь-якому суспільстві різноманітна, специфічна для різних професій і спеціальностей, тому для проєкування змісту освіти необхідно знайти її загальні компоненти, що підлягають засвоєнню незалежно від характеру майбутньої діяльності. Соціальний досвід об'єднує чотири елементи, кожний з яких відрізняється своїм змістом і функціями в збереженні й розвитку культури, формуванні особистості [4]:

Перший елемент – знання, сукупність різноманітних видів якого сприяє побудові в індивіда загального уявлення про навколишню дійсність, його орієнтації в необхідній діяльності тощо.

Другий елемент – досвід здійснення способів діяльності. У процесі його засвоєння формуються вміння і навички, функції яких полягають у відтворенні й збереженні накопиченої культури, чим забезпечується репродуктивна діяльність суспільства.

Третій елемент – досвід творчої діяльності. Його функція – подальший розвиток культури. Зміст творчості характеризується неалгоритмізованими інтелектуальними процедурами діяльності і полягає в самостійному перенесенні раніше засвоєних знань і умінь у нову ситуацію, баченні проблем в знайомих умовах і середовищі, несподіваних функціях відомих об'єктів, їхній структурі тощо.

Четвертий елемент – досвід емоційно-ціннісного ставлення до дійсності, своєї діяльності, самого себе, тобто норми й система ціннісних ставлень суспільства до певних об'єктів дійсності (предметів, явищ, принципів, дій). До змісту означених об'єктів дійсності належать різні групи, що інваріантно складаються в процесі життєдіяльності (практичне задоволення потреб особистості й успішна реалізація її планів, визнання і захищеність найближчим середовищем, терпиме і справедливе ставлення до неї людей, пізнання навколишньої дійсності, самовияв), вимагають цілеспрямованого виховання (власне і чуже здоров'я, честь і гідність, істина і справедливість, природа і культура рідного краю, різноманітність культур і повага до інших народів, компетентність і кваліфікація, порядність, інтелектуальна активність тощо).

Особливим у фаховій підготовці викладача з основ технологій харчових виробництв є однакова професійна значущість дисциплін суто професійного і психолого-педагогічного спрямування. Неможливо досягти високого рівня професійної компетентності



без відповідного рівня знань, значення яких в системі цієї компетентності зумовлено також їхньою внутрішньою структурою. Необхідним є комплекс знань у професійному та психолого-педагогічному аспекті для успішної подальшої професійної педагогічної діяльності у сфері професійної освіти.

Реалізація цієї умови передбачає розроблення інтегрованих навчально-методичних комплексів до навчальних дисциплін циклу фахової підготовки. Метою було збагачення змісту фахової підготовки знаннями з технології харчових виробництв. Це, зокрема, такі навчальні дисципліни: «Технологічне обладнання харчової галузі», «Дитяче харчування», «Процеси та апарати харчових виробництв», «Товарознавство», «Технологія виробництва продуктів громадського харчування», «Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства», «Харчові технології», «Організація та обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Виробниче навчання», «Проектування харчових підприємств».

У результаті реалізації цієї педагогічної умови студент повинен знати: перспективні напрями нового обладнання харчових виробництв, якісний і кількісний склад харчових продуктів, основні закономірності технологічних процесів, основні фізико-технічні властивості харчових продуктів, класифікацію харчових продуктів, стандартизацію і сертифікацію продовольчих товарів, етапи і способи оброблення продуктів, вітчизняні й закордонні системи управління якістю продукції; загальні відомості про види обслуговування і їхню типологію; хімічний склад і енергетичну цінність продуктів харчування; основи організації виробництва кулінарної продукції; організаційні засади технологічного проектування закладів ресторанного господарства; методологію проектування закладів ресторанного господарства.

Студент повинен вміти: використовувати основні види обладнання під час приготування їжі в побуті та на виробництві; розробляти та впроваджувати меню дієтичного харчування для харчування різних груп населення; розробляти методи оцінки якості та проведення гігієнічної експертизи харчових продуктів; розробляти санітарні заходи під час проектування, будівництва та реконструкції підприємств харчової промисловості, торгівлі харчовими продуктами та громадського харчування; визначати споживчу цінність продукції; готувати основні види страв усіх груп харчових продуктів; розробляти й використовувати нормативні документи по одержанню промислових продуктів харчування; використовувати

технології основних харчових виробництв, а також методи розрахунків норм витрат сировини і допоміжних матеріалів; скласти матеріальний баланс і використовувати його в технологічних розрахунках; розробляти і використовувати нормативні документи по одержанню промислових продуктів харчування; тактовно і грамотно надати споживачу допомогу у виборі страв і напоїв, розробляти техніко-економічне обґрунтування проекту і нормативну документацію на проектування.

Наступною пріоритетною педагогічною умовою є *використання інноваційних технологій у процесі формування професійної компетентності майбутніх спеціалістів*. Одним із стратегічних завдань вищої освіти, згідно із Програмою розвитку освіти в Україні на XXI ст., є досягнення якісно нового рівня мобільності та професійно-практичної підготовки фахівців. Адже оптимальним засобом соціальної та економічної адаптації людини до життєдіяльності в умовах ринкової економіки є її професійна підготовка як конкурентоспроможного працівника. Специфіка контингенту молоді в сучасних умовах, якій доводиться починати трудове життя, висуває особливі вимоги і до процесу її навчання. Ця обставина зумовлює порушення питання щодо впровадження в процес навчання інноваційних педагогічних технологій.

Інновації (італ. *innovacione* – новизна, нововведення) – нові форми організації діяльності й управління, нові види технологій, які охоплюють різні сфери життєдіяльності людства.

Інноваційну педагогічну технологію розглядають як особливу організацію діяльності та мислення, яка спрямована на організацію нововведень в освітньому просторі, або як процес засвоєння, впровадження і поширення нового в освіті [2, с. 102].

Реалізація такої умови передбачає використання в процесі фахової підготовки викладача з основ технологій харчових виробництв інноваційних технологій навчання. Метою такої умови було оновлення педагогічного процесу, внесення новоутворень в традиційну систему навчання, завдяки чому відбувається підвищення якості результатів навчання. Такий підхід до організації процесу фахової підготовки майбутнього викладача з основ технологій харчових виробництв допомагає створити атмосферу професійного компетентного формування, яка перетворює студента не лише на суб'єкта пізнання, але й на суб'єкта власного професійно-особистісного розвитку. Під час впровадження інноваційних технологій у процес фахової підготов-



ки майбутнього викладача з основ технологій харчових виробництв спостерігається зростання педагогічної майстерності та професійної компетентності учасників інноваційних процесів, покращення якісних показників навчальних досягнень студентів. На рівні особистості студента відстежується формування сучасного стилю мислення з його характерними ознаками: креативністю, системністю, гнучкістю, динамізмом, перспективністю, об'єктивністю, концептуальністю тощо.

Наступною пріоритетною педагогічною умовою, яка сприяє, на нашу думку, ефективному формуванню професійної компетентності майбутнього фахівця, є *оволодіння практичним досвідом здійснення майбутньої професійної діяльності*. Одна з головних особливостей підготовки студентів у вищій школі – її зв'язок із життям, з конкретними особливостями майбутньої практичної діяльності. Весь шлях розвитку вищої освіти – свідоцтво та бажання наблизити теоретичну підготовку до практичної. Практична підготовка студентів вищих навчальних закладів України є невід'ємною складовою частиною освітньо-професійної програми підготовки фахівців, основним завданням якої є якість практичної підготовки випускника за відповідним освітньо-кваліфікаційним рівнем.

У самому загальному вигляді можна визначити такі послідовні етапи практичної підготовки майбутнього викладача спеціальних дисциплін сфери харчових виробництв:

– лабораторні, практичні заняття, на яких починається формування первинних навиків (із спеціальних дисциплін);

– навчальна практика, завданням якої є ознайомлення студентів із специфікою майбутньої спеціальності, отримання первинних професійних умінь і навичок із загальних і спеціальних дисциплін, передбачених навчальним планом відповідної спеціальності;

– технологічна практика, метою якої є ознайомлення студентів-практикантів безпосередньо на підприємствах, організаціях, установах із виробничим процесом і технологічним циклом виробництва, відпрацювання вмінь і навичок із робітничої професії та спеціальності, закріплення знань, отриманих під час вивчення певного циклу теоретичних дисциплін, і набуття первинного практичного досвіду;

– переддипломна практика, яка є завершальним етапом навчання і проводить-

ся з метою узагальнення і вдосконалення знань, практичних умінь і навичок на базі конкретного суб'єкта господарювання, оволодіння професійним досвідом та готовності майбутнього фахівця до самостійної професійної діяльності, збирання матеріалів для дипломного проекту (роботи).

Реалізація цієї умови передбачає проходження майбутніми викладачами з основ технологій харчових виробництв практики на базі професійних закладів освіти та підприємств харчової промисловості, з метою формування професійних компетенцій, оволодіння певним досвідом і готовності до майбутньої самостійної професійної діяльності.

Висновки із проведеного дослідження. Спираючись на розроблений комплекс умов, що побудовані на концептуальних положеннях особистісно орієнтованої професійної освіти, доходимо висновку, що формування професійної компетентності майбутнього викладача з основ технологій харчових виробництв у процесі фахової підготовки – це закономірна, доцільна та керована зміна ключових компетенцій фахівця, що призводить до досягнення якісно нового рівня. Ці складники є механізмами реалізації моделі формування професійної компетентності майбутнього викладача з основ технологій харчових виробництв у вищих навчальних закладах України.

Надалі плануємо впровадження моделі та педагогічних умов у процес фахової підготовки майбутніх викладачів з основ технологій харчових виробництв у вищих навчальних закладах України.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Бабанский Ю. Оптимизация процесса обучения : общедидактический аспект / Ю. Бабанский. – М.: Педагогика, 1997. – С. 254.
2. Гладуш В. Педагогіка вищої школи: теорія, практика, історія : [навч. посібн.] / В. Гладуш, Г. Лисенко – Д., 2014. – С. 416.
3. Зеер Э. Личностно ориентированное профессиональное образование / Э. Зеер. – Екатеринбург : Изд-во Уральского педагогического университета, 1998. – С. 126.
4. Педагогіка в запитаннях і відповідях : [навч. посібн.] / за ред. Л. Кондрашова, О. Пермяков, Н. Зеленкова, Г. Лаврешина. – К. : Знання, 2006. – С. 252.
5. Педагогічний словник / за ред. М. Ярмаченка. – К. : Педагогічна думка, 2001. – С. 516.
6. Професійна педагогіка : дистанційний курс // Хмельницький національний університет / укл.: Г. Красильникова, І. Васильєв [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://dn.tup.km.ua/dn/k_default.aspx?M=k=0209.