

УДК 371.2+371.5

Юлія Гвоздецька

ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА ІНЖЕНЕРА-ПЕДАГОГА СФЕРИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ У ВИЩОМУ НАВЧАЛЬНОМУ ЗАКЛАДІ

У статті проаналізовано практичну підготовку майбутнього інженера-педагога сфери харчових виробництв у вищому навчальному закладі. Практична підготовка студентів спрямована на формування базових компетентностей, залучення їх до пошукової роботи, поглиблення та систематизацію знань, умінь і навичок, усвідомлення практичної складової навчальних курсів, формування міжпредметних зв'язків при викладанні дисциплін тощо. Згідно освітньо-професійної програми підготовки майбутнього інженера-педагога сфери харчових виробництв передбачено у процесі навчання проходження студентами таких практик: навчальна, виробнича, технологічна, педагогічна.

Ключові слова: інженер-педагог, практична підготовка, технологічна практика, виробнича практика, педагогічна практика.

В статье проанализировано практическую подготовку будущего инженера-педагога сферы пищевых производств в высшем учебном заведении. Практическая подготовка студентов направлена на формирование базовых компетенций, привлечение их к поисковой работе, углубление и систематизацию знаний, умений и навыков, осознание практической составляющей учебных курсов, формирования междупредметных связей при преподавании дисциплин и тому подобное. Согласно образовательно-профессиональной программы подготовки будущего инженера-педагога сферы пищевых производств предусмотрено в процессе обучения прохождения студентами таких практик: учебная, производственная, технологическая, педагогическая.

Ключевые слова: инженер-педагог, практическая подготовка, технологическая практика, производственная практика, педагогическая практика.

The article analyzes the practical training of future engineers-teachers sphere of food production in higher education. Practical training aimed at building basic competences and their involvement in research work, deepening and systematization of knowledge, skills, awareness of the practical component of the training courses, the formation of inter disciplinary links in teaching discipline others. According to the program for professional training future engineers-teachers the food industries provided in the learning process of students passing practice: educational, industrial, technological, educational. In

the system of training engineers, educators areas of food production practices are an integral part of the educational process and ensures the continuity and consistency of formations kills. It will contribute to deepening and systematization of knowledge obtained by students in the study of relevant disciplines, as well as the development of information competence of future specialists. The practice provides a combination of theoretical training in the field of food technology with their practical teaching conditions in schools of various types and promotes creative attitude to educational activities.

Key words: *engineer, teacher, practical training, technological practice, practical training, and teaching practice.*

Одна з головних особливостей підготовки студентів у вищій школі – її зв'язок з життям, з конкретними особливостями майбутньої практичної діяльності. Увесь шлях розвитку вищої освіти – свідомство 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 [6, с. 219].

Практична підготовка студентів спрямована на формування базових компетентностей, залучення їх до пошукової роботи, поглиблення та систематизацію знань, умінь і навичок, усвідомлення практичної складової навчальних курсів, формування міжпредметних зв'язків при викладанні дисциплін тощо. Навчальні практики, екскурсії є обов'язковими та необхідними складовими професійно-практичної підготовки майбутніх інженерів-педагогів сфери харчових виробництв. Вони передбачають створення умов для наближення змісту навчальних предметів до реального життя, спостереження та дослідження явищ природи і процесів життєдіяльності суспільства, розширення світогляду студентів, формування в них професійно-зорієнтованих компетенцій, посилення практичної та професійно-орієнтованої спрямованості навчально-виховного процесу [8].

Формування фахової компетентності майбутнього інженера-педагога відбувається у процесі навчання, яке є невід'ємним складником його професійно-педагогічної підготовки. Одним із пріоритетів навчання є практична підготовка, яка забезпечує прищеплення інтересу в студентів до обраної професії, розвитку вмінь та навичок самостійної роботи, прагнення їх до творчого пошуку, оволодіння рефлексією власної діяльності тощо.

Значний внесок у розробку проблем підготовки вчителя зробив К. Ушинський, який, відзначав необхідність його всебічного розвитку, оволодіння ним педагогічною теорією, розвитку творчого мислення та стверджував про необхідність єдності педагогічної теорії і педагогічної практики у підготовці вчителів [7]. Професійній підготовці фахівців приділяється належна увага з боку науковців: С. Гончаренко, А. Грітченко,

І. Зязюн, В. Кремень, Н. Ничкало, С. Ящук висвітлювали методологічні основи підготовки педагогічних фахівців у системі неперервної професійної освіти. Теоретико-методологічні засади підготовки майбутніх педагогів стали предметом досліджень Ю. Бабанського, О. Дубасенюк, Н. Кузьміної, В. Сластьоніна. Практична підготовка студентів вищих педагогічних навчальних закладів розглядалася в працях О. Абдуліної, А. Бондара, С. Ткачука та ін. Проте, серед безлічі наукових праць, науковцями не достатньо приділено уваги практичній підготовці майбутнього інженера-педагога сфери харчових виробництв.

Мета статті – аналіз практичної підготовки майбутнього інженера-педагога сфери харчових виробництв.

Практична підготовка має велике значення для підготовки та формування фахівця і дає змогу [4]:

- володіти необхідними знаннями щодо сучасних змін у державотворенні, умінням і навичками прийняття та пошуку інноваційних шляхів виваженої раціональності у майбутній професійній діяльності;
- виявити уміння та навички організаторської, управлінської діяльності щодо забезпечення трудової та технологічної дисципліни, створення безпечних умов праці для здоров'я;
- приймати професійні рішення з урахуванням їх соціально-економічних та психологічних наслідків;
- володіти уміннями та навичками застосування прогресивного досвіду з питань організації управління та визначення можливих обсягів, умов та сукупності наслідків його адаптації в очолюваному підрозділі.

У системі професійної підготовки інженерів-педагогів сфери харчових виробництв практика є невід'ємною складовою навчально-виховного процесу і забезпечує безперервність та послідовність формування вмінь і навичок. Вона сприятиме поглибленню і систематизації знань, одержаних студентами в процесі вивчення профільних дисциплін, а також розвитку інформаційної компетенції майбутніх фахівців. Практика забезпечує поєднання теоретичної підготовки фахівців в галузі харчових технологій з їх практичною педагогічною діяльністю в умовах навчальних закладів різних типів і сприяє формуванню творчого відношення до педагогічної діяльності [1, с. 198].

У загальному вигляді можна визначити такі послідовні етапи практичної підготовки інженера-педагога сфери харчових виробництв:

- лабораторні, практичні заняття, на яких починається формування первинних навичок із спеціальних дисциплін сфери харчових виробництв;
- навчальна практика, завданням якої є ознайомлення студентів із специфікою майбутньої спеціальності, отримання первинних професійних умінь і навичок із загальних і спеціальних дисциплін сфери харчових виробництв, передбачених освітньо-професійною програмою відповідно спеціальності 015 «Професійна освіта. Харчові технології»:

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

– переддипломна практика, яка є завершальним етапом навчання і проводиться з метою узагальнення і вдосконалення знань, практичних умінь та навичок на базі професійно-технічного закладу освіти, оволодіння професійним досвідом та готовності майбутнього інженера-педагога до самостійної професійно-педагогічної діяльності, збору матеріалів для дипломного проекту (роботи).

Згідно навчального плану підготовки майбутнього інженера-педагога сфери харчових виробництв за спеціальністю 015 «Професійна освіта. Харчові технології» передбачено у процесі навчання проходження студентами таких практик: навчальна (педагогічна), виробнича (педагогічна), технологічна (навчальна), переддипломна (педагогічна).

Навчальна (педагогічна) практика [3] (семестр – 4, тривалість – 2 тижні). Метою практики є формування у майбутніх інженерів-педагогів умінь психолого-педагогічного дослідження навчально-виховного процесу в професійно-технічному навчальному закладі та учнівського колективу.

Завданням практики є ознайомлення з реальними умовами навчально-виховного процесу, змістом, формами і методами роботи педагогічного колективу професійно-технічних навчальних закладів.

Після проходження практики студенти повинні вільно володіти методиками здійснення спостереження за поведінкою учнів на уроці; вивчення психологічних особливостей особистості учня; дослідження соціально-психологічного клімату в групі та складання психолого-педагогічної характеристики як окремого учня, так і групи в цілому.

Базою практики є професійно-технічні заклади, з якими вищий навчальний заклад укладає відповідні договори.

Технологічна (навчальна) практика [3] (семестр – 4, тривалість – 2 тижні, семестр – 6, тривалість – 4 тижні, семестр – 7, тривалість – 3 тижні) є одним з важливих видів навчальної роботи. Мета практики – закріплення та поглиблення теоретичних знань, отриманих студентами в процесі теоретичного навчання, формування професійних вмінь та навичок у виробництві напівфабрикатів та готової кулінарної продукції.

Завдання технологічної практики:

– ознайомлення з товаротранспортними операціями, документацією на товари, які відправляють на підприємство, складським та тарним господарством підприємства;

– оволодіння практичними навичками обробки сировини, приготування напівфабрикатів, готових страв, борошняних кулінарних та

кондитерських виробів;

- ознайомлення із нормативною документацією, яка регламентує технологічний процес та показники якості продукції;

- ознайомлення із видами та способами обслуговування споживачів та придбання навичок їх обслуговування.

У результаті проходження практики студенти повинні:

знати:

- організацію постачання та прийому продовольчої сировини, напівфабрикатів та предметів матеріально-технічного забезпечення, що надходять на підприємство харчування;

- умови і терміни збереження сировини і напівфабрикатів на підприємстві харчування;

- технологію обробки сировини і виробництво напівфабрикатів з них;

- технологію виготовлення страв та виробів;

- санітарні умови виробництва кулінарної продукції;

- нормативну документацію, що використовується в процесі виготовлення страв.

- вміти:

- володіти прийомами обробки сировини і виготовлення напівфабрикатів;

- вивчити асортимент страв та кулінарних виробів, їх технологію виробництва згідно з діючим меню на підприємстві – базі практики;

- аналізувати технологічні схеми обробки сировини, виготовлення напівфабрикатів, готової кулінарної продукції;

- порціонувати, оформлювати та відпускати страви.

Згідно з навчальним планом технологічна практика проводиться на підприємствах ресторанного господарства м. Умань та інших міст України.

Виробнича (педагогічна) практика [5] (семестр – 7, тривалість – 2 тижні) є складовою частиною професійної підготовки фахівців за освітньо-кваліфікаційним рівнем «бакалавр». Вона дозволяє студентам ознайомитись з досвідом викладацької роботи, необхідним для викладання дисциплін за напрямом підготовки: 015 «Професійна освіта. Харчові технології».

Мета практики полягає у набутті студентами практичного досвіду формування педагогічних компетентностей, готовності до використання сучасних педагогічних технологій та нових інформаційних засобів навчання, досвіду застосування теоретичних знань у практичній діяльності, самостійності прийняття рішень під час професійної діяльності.

Основними завданнями практики є:

- комплексне вивчення системи навчально-виховної роботи навчально-виховного закладу;

- поглиблення і розширення теоретичних знань із спеціальних і

психолого-педагогічних дисциплін на основі практичних навичок;

- набуття досвіду організації та здійснення навчально-виховної роботи у навчальному закладі;
- ознайомлення з методикою проведення занять різного типу;
- ознайомлення з роботою навчальних (методичних) кабінетів, спеціалізованих лабораторій;
- формування у студентів психолого-педагогічних та методичних вмінь викладання відповідних навчальних предметів;
- набуття навичок і вміння прогнозувати, планувати, аналізувати і корегувати власну педагогічну діяльність;
- набуття досвіду організації та проведення виховної та позакласної роботи;
- формування професійно-педагогічної ерудиції, комунікативної культури майбутніх майстрів виробничого навчання в галузі харчових технологій;
- формування морально-етичних якостей майстра виробничого навчання в галузі харчових технологій навчально-виховного закладу, індивідуального творчого стилю педагогічної діяльності, потреби в самоосвіті;

– закріплення свого покликання до педагогічної професії.

Під час педагогічної практики студенти повинні:

1) ознайомитися:

- зі змістом та організацією навчального процесу в навчальному закладі;
- із специфікою планування навчально-виховної, організаційно-методичної та наукової роботи навчального закладу;
- з особливостями організації навчальної діяльності за кредитно-модульною системою;
- із специфікою використання технічних засобів навчання у процесі організації навчально-виховної діяльності навчального закладу;
- матеріально-технічною базою навчального закладу;
- із специфікою методики роботи майстрів виробничого навчання;
- з навчально-методичним забезпеченням виробничого навчання;
- із змістом виробничого навчання;
- з психологічними, віковими та індивідуальними особливостями учнів групи, за якою будуть закріплені;
- станом їх успішності, інтересами й уподобаннями щодо виховної і позакласної роботи;

2) оволодіти:

- уміннями організації основних форм навчальної діяльності у навчально-виховному закладі;
- уміннями професійного спілкування з учнями;
- методичними уміннями організації занять різного типу з

профільних навчальних дисциплін у системі навчального закладу;

3) сформувані навички:

- аналізу навчальних занять;
- планування організаційної та виховної роботи;
- планування роботи наукового гуртка, тощо.

Базами для проходження студентами практики є професійно-технічні навчальні заклади I–II рівня акредитації, де викладаються відповідні профільні дисципліни.

Переддипломна (педагогічна) практика [3] (семестр – 8, тривалість 6 тижнів) є завершальною частиною процесу професійної підготовки майбутнього інженера-педагога сфери харчових виробництв. Метою практики є перевірка готовності студентів до самостійної трудової діяльності та збирання необхідних матеріалів для дипломного проекту.

Завданням переддипломної практики є:

- акумулювання всіх отриманих знань, навичок та вмінь інженерно-педагогічної діяльності;
- набуття досвіду роботи за фахом;
- зосередження уваги на обраній темі дипломного проектування, проникнення в сутність творчого процесу проектної та дослідницької роботи.

Базою практики є професійно-технічні навчальні заклади залежно від місця подальшого працевлаштування випускника.

Практична підготовка розглядається як необхідний елемент системи професійно-педагогічної освіти мета якої у контексті нового осмислення полягає у тому, щоб бути джерелом знань про реальний навчально-виховний процес, унаочненням теоретичних знань, джерелом пізнання сутності майбутньої професійної діяльності в процесі вироблення студентами майбутніми інженерами-педагогами необхідних професійно-педагогічних умінь та навичок. Різні види практики не тільки сприяють здійсненню професійно-педагогічного становлення фахівця, розвитку його творчих та пізнавальних можливостей, а й поєднують теоретичний і практичний компоненти навчальної діяльності. Перспективи подальших досліджень полягають у дослідженні психолого-методичних умов практичної підготовки інженерів-педагогів сфери харчових виробництв в умовах вищого навчального закладу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Гуревич Р. С. Теорія і практика навчання в професійно-технічних навчальних закладах : монографія / Роман Гуревич. – Вінниця: Дов Вінниця, 2008. – 410 с.
2. Методичні рекомендації до педагогічної практики студентів для студентів денної форми навчання освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» напряму підготовки: 6.010104 «Професійна освіта. Харчові

- технології» / Укладачі: Т. В. Кравченко, Г. П. Журба, І. А. Філімонова. – Умань: УДПУ імені Павла Тичини, 2014. – С. 20.
3. Методичні рекомендації з технологічної (навчальної) практики розроблені для студентів 2 курсу за напрямом підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» / Укладачі: Т. В. Кравченко, Г. П. Журба, І. А. Філімонова. – Умань: УДПУ імені Павла Тичини, 2014. – С. 13.
 4. Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України. – Міносвіти; Наказ, Положення, Форма типового документа від 08.04.1993 № 93. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0035-93>
 5. Програма педагогічної практики для студентів напряму підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» / Укладачі: Т. В. Кравченко, Г. П. Журба, І. А. Філімонова. – Умань: УДПУ імені Павла Тичини, 2014. – С. 12.
 6. Теорія і методика професійної освіти: навч. посіб. / З. Н. Курлянд, Т. Ю. Осипова, Р. С. Гурін (та ін.); за ред. З. Н. Курлянд. – К. : Знання, 2012. – С. 390.
 7. Ушинський К. Д. Людина як предмет виховання. Спроба педагогічної антропології : в 2 т. Т. 1 / К. Д. Ушинський. – К. : Рад. шк., 1983. – С. 192–472.
 8. Яланська С. П. Зміст та етапи розвитку творчої компетентності студентів педагогічних навчальних закладів / С. П. Яланська // Актуальні проблеми психології: збірник наукових праць: Інститут психології ім. Г. С. Костюка НАПН України – Т. VI, Психологія обдарованості – Вип. 9 – Житомир, Видавництво ЖДУ імені І. Франка, 2013. – С. 524–531.