

ПЕДАГОГІЧНІ УМОВИ ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ У ГАЛУЗІ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ПРОЦЕСІ ФАХОВОЇ ПІДГОТОВКИ

Гвоздецька Ю.В.

викладач кафедри професійної освіти та технологій за профілями
Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини
Україна

Філімонова І.А.

аспірант кафедри професійної освіти та технологій за профілями
Уманський державний педагогічний університет імені Павла Тичини
Україна

Анотація. У статті розкриваються основні підходи до визначення педагогічних умов формування професійної компетентності майбутніх фахівців у галузі харчових технологій у процесі фахової підготовки. У статті запропоновано власне бачення педагогічних умов. Обґрунтований відбір необхідних і достатніх умов є черговим етапом оптимізації процесу фахової підготовки майбутніх фахівців у галузі харчових технологій щодо формування їх професійної компетентності.

Ключові слова: педагогічні умови, фахівець у галузі харчових технологій, мотивація, інноваційні технології, практична підготовка.

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

Фахівець у галузі харчових технологій – це інженер-педагог: фахівець-технолог та викладач професійної освіти в галузі харчових технологій. Фахівець в майбутньому поєднує два види діяльності: інженерну та педагогічну. Професійна компетентність фахівця у галузі харчових технологій – це сукупність взаємопов'язаних якостей особистості, що передбачає досконале володіння 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 майбутніх фахівців у галузі харчових технологій можливе при дотриманні певних умов. Виникає необхідність визначення та обґрунтування педагогічних умов формування професійної компетентності майбутніх фахівців в галузі харчових технологій.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Дослідженню питань, пов'язаних з підготовкою інженерно-педагогічних кадрів, присвячені роботи: С. Батишева, Е. Зеєра, О. Коваленко, М. Лазарева, Н. Недосекової, Л. Тархан та ін. Значний внесок до розуміння суті професійної компетентності внесли праці В. Байденко, Н. Бібік, Н. Брюханової, О. Дубасенюк, І. Зимньої, В. Кременя, А. Маркової, О. Локшиної, Н. Нічкало, О. Овчарук, О. Пометун, А. Хуторського та ін. Аналіз психолого-педагогічної літератури і практики організації професійної підготовки майбутніх фахівців професійної освіти свідчить, що немає чіткого, однозначного визначення понять «умови», «педагогічні умови». По-різному трактують термін «педагогічні умови» Ю. Бабанський, А. Вербицький, А. Дьомін, М. Зверева, І. Зязюн, Н. Кузьміна, І. Лернер, І. Підласий, О. Пехота, С. Рубінштейн, І. Фролов, А. Хуторський та ін. Умови, які впливають на формування конкурентоспроможних фахівців різних професій і спеціальностей, вивчали Р. Гуревич, В. Радкевич, В. Сластьонін та ін.

Проте, незважаючи на вагомий результати цих досліджень, поза увагою залишилася проблема визначення та обґрунтування педагогічних умов формування професійної компетентності майбутніх фахівців у галузі харчових технологій.

Мета дослідження є визначення та теоретичне обґрунтування педагогічних умов формування професійної компетентності майбутніх фахівців у галузі харчових технологій в процесі фахової підготовки.

Виклад основного матеріалу дослідження. Системне дослідження поняття «умова» засвідчило, що в довідковій літературі подано різні тлумачення, які мають, проте, спільні визначення. В сучасному словнику іншомовних мов поняття «умови» трактоване як категорія, що характеризує відношення предмета до явищ, що його оточують, без яких існувати він не може; як необхідна обставина, що вможливорює здійснення, утворення чогось або сприяє чомусь [10, с.521].

У «Великому тлумачному словнику української мови» є декілька значень, серед яких умова [3, с.694]:

- 1) необхідна обставина, яка вможливорює здійснення, створення, утворення чого-небудь або сприяє чомусь;
- 2) обставина, особливість реальної дійсності, за яких відбувається або здійснюється що-небудь;
- 3) правила, які існують або запроваджені в тій чи іншій галузі життя, діяльності, які забезпечують нормальну роботу чого-небудь;
- 4) сукупність даних, положення, що лежать в основі чого-небудь.

У контексті нашого дослідження саме педагогічні умови становлять науковий інтерес. У дисертаційних дослідженнях педагогічні умови розглядаються як складники педагогічного процесу, від яких залежить організація навчально-виховного середовища, де відбувається діяльність викладача та студента й реалізуються заплановані завдання [1, 5, 11]. Педагогічні умови не тільки визначаються, а й усвідомлюються викладачами та студентами, реалізуються в навчально-виховному процесі, активізують його суб'єктів, що призводить до зростання ефективності професійної підготовки майбутніх фахівців [1, с.301].

Спираючись на дослідження А. Литвина, можна зробити такі узагальнення [6, с. 21]:

- педагогічні умови є складовим елементом освітньої системи, цілісного педагогічного процесу, який опосередковується активністю всіх його учасників;
- вони відображають сукупність можливостей освітнього середовища (зміст, методи, прийоми і форми навчання та виховання, програмно-методичне забезпечення освітнього процесу) і матеріально-просторового середовища (навчальне та технічне обладнання тощо), що впливають на діяльність освітньої системи;
- у структурі педагогічної умови присутні як внутрішні елементи, які впливають на розвиток особистісної сфери суб'єктів навчального процесу, так і зовнішні обставини навчально-виховного процесу;
- належне обґрунтування педагогічних умов забезпечує ефективне функціонування та стійкий розвиток педагогічної системи, гарантує неперервність, підвищує якість та ефективність освітнього процесу.

Таким чином педагогічні умови розглядатимемо як сукупність об'єктивних можливостей змісту, методів, організаційних форм і матеріальних можливостей педагогічного процесу, що забезпечує успішне досягнення поставленої мети. Вони мають бути взаємопов'язаними і взаємозумовлюваними та сприяти підвищенню ефективності навчання майбутніх фахівців харчового профілю. Реалізація педагогічних умов – це планомірна робота з уточнення закономірностей навчального процесу, яка забезпечує можливість перевірки результатів науково-педагогічного дослідження.

На наш погляд, вище вказані характеристики педагогічних умов достатньо повні та деталізовані і, отже, можуть бути використані для аналізу різних видів педагогічної діяльності, зокрема і для формування професійної компетентності майбутніх фахівців у галузі харчових технологій.

За результатами дослідження нами було визначено низку педагогічних умов формування професійної компетентності майбутнього фахівця у галузі харчових технологій, серед яких визначили найбільш вагомими, а саме:

1. *забезпечення систематичної позитивної мотивації до оволодіння майбутньої професії;*
2. *проектування змісту дисциплін циклу фахової підготовки;*
3. *використання інноваційних технологій у процесі формування професійної компетентності майбутніх спеціалістів;*
4. *формування особистісних та професійних якостей особистості майбутнього фахівця;*
5. *оволодіння практичним досвідом здійснення майбутньої професійної діяльності*

Обґрунтований відбір необхідних і, на нашу думку, достатніх умов є черговим етапом оптимізації процесу фахової підготовки майбутнього фахівця у галузі харчових технологій щодо формування його професійної компетентності.

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

На нашу думку, найбільш пріоритетною педагогічною умовою, яка сприяє формуванню професійної компетентності є *забезпечення позитивної мотивації до оволодіння майбутньої професії*. На сьогодні 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 майбутньої професії – це розвиток інтересу 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 відбувається за таких умов: створення сприятливого психологічного клімату в навчальному колективі; особистісно-орієнтована педагогічна взаємодія; формування й розвиток інформаційної і пізнавальної потреб. А також при використанні у фаховій підготовці таких методів навчання, як метод формування пізнавального інтересу та метод формування почуття обов'язку і відповідальності у навчанні. Ці методи спрямовані на розвиток позитивної мотивації майбутньої професійної діяльності фахівця сфери харчових технологій: формування позитивних мотивів навчання, стимулювання пізнавальної активності, сприяють розвитку самовизначення, самореалізації і відповідальності за результати навчання як основних характеристик особистості і одночасно сприяють збагаченню студентів навчальною інформацією.

Наступною пріоритетною педагогічною умовою, яка сприяє, на нашу думку, ефективному формуванню професійної компетентності майбутнього фахівця є *проектування змісту дисциплін циклу фахової підготовки*. Ефективна професійна підготовка майбутніх фахівців у галузі харчових технологій потребує нових підходів у

питаннях оновлення змісту освіти, упровадження нових технологій їх вивчення, формування професійної компетентності в умовах загальної інформатизації освіти. Нині в зарубіжній і вітчизняній педагогіці вже окреслено способи досягнення нової якості професійної освіти, що базуються на ідеях педагогічного проектування як ефективного засобу вирішення загальних і спеціальних освітніх задач та засадах інформатизації як сучасної закономірної тенденції розвитку суспільства.

Відображення змісту навчальних дисциплін у навчальних планах, програмах, підручниках, посібниках спонукає передовсім до реформування таких змістових характеристик, як кількість та 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 проектування змісту освіти необхідно знайти їх загальні компоненти, що підлягають засвоєнню незалежно від характеру майбутньої діяльності. Соціальний досвід об'єднує чотири елементи, кожен з яких відрізняється своїм змістом і функціями в збереженні й розвитку культури, формуванні особистості [7, с.112]:

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 уміння 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 вмій у нову ситуацію, баченні проблеми в знайомих умовах і середовищі, несподіваних функціях відомих об'єктів, їх 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 та 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 фахівця у галузі харчових технологій 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 їх внутрішньою структурою. Необхідним є комплекс знань в професійному та психолого-педагогічному аспекті для успішної подальшої професійної педагогічної діяльності у сфері професійної освіти.

Реалізація цієї умови передбачає розробку інтегрованих навчально-методичних комплексів до навчальних дисциплін циклу фахової підготовки. Метою було збагатити зміст 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 у 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 обробки продуктів, вітчизняні й закордонні системи управління якістю продукції; загальні відомості про види обслуговування і їх типології; 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 при проектуванні, будівництві 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; складати матеріальний баланс і використовувати його у технологічних розрахунках; розробляти і використовувати нормативні документи по одержанню промислових продуктів харчування; тактовно і грамотно надати споживачу допомогу у виборі страв та 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 фахівців*. Одним із стратегічних завдань вищої освіти, згідно з Програмою розвитку освіти в Україні на XXI століття, є досягнення якісно нового рівня мобільності та фахової підготовки фахівців. Адаптивним засобом соціальної та економічної адаптації людини до життєдіяльності в умовах ринкової економіки є її професійна підготовка як конкурентоспроможного працівника. Специфіка контингенту молоді у сучасних умовах, якій доводиться починати трудове життя, висуває особливі вимоги і до процесу її навчання. Ця обставина зумовлює постановку питання щодо впровадження у процес навчання інноваційних педагогічних технологій.

Інновації (італ. *innovazione* - новизна, нововведення) - нові форми організації діяльності і управління, нові види технологій, які охоплюють різні сфери життєдіяльності людства. Інноваційну педагогічну технологію розглядають як особливу організацію діяльності та мислення, які спрямовані на організацію нововведень в освітньому просторі, або як процес засвоєння, впровадження і поширення нового в освіті [4, с.102].

Реалізація цієї умови передбачає використання у процесі фахової підготовки фахівця у галузі харчових технологій інноваційних технологій навчання. Метою цієї 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 фахівця допомагає створити атмосферу професійного компетентного формування, яка перетворює студента не лише в суб'єкта пізнання, але й у суб'єкта власного професійно-особистісного розвитку. При впровадженні інноваційних технологій в процес фахової підготовки

майбутнього фахівця у галузі харчових технологій, спостерігається зростання педагогічної майстерності та професійної компетентності учасників інноваційних процесів, покращення якісних показників навчальних досягнень студентів. На рівні особистості студента відслідковується 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 *формування особистісних та професійних якостей особистості*. За умов позитивної мотивації суб'єкта, цілісне уявлення про майбутню професійну діяльність зумовлює формування, розвиток і ефективну реалізацію особистісних характеристик, що визначають перелік професійно значущих якостей особистості.

Особистісними якостями майбутнього фахівця у галузі харчових технологій є:

- моральні – повага до людей, справедливість, чесність, порядність, відповідальність;
- інтелектуальні – широкий кругозір, ерудиція;
- особистісні – доброзичливість, гнучкість, товариськість, толерантність, почуття гумору, відповідальність за результати своєї праці.

Професійно-важливими якостями особистості майбутнього фахівця у галузі харчових технологій є:

- комунікативні – вміння знаходити спільну мову з різними людьми, вміння вислухати думку співрозмовника; володіння мовою, мімікою, жестами;
- організаторські – уміння управляти групою учнів, викликати їх інтерес, розподіляти обов'язки, доручення;
- творче мислення.

Так само, як і всі компоненти професійної компетентності майбутніх фахівців у галузі харчових технологій складають цілісну структуру, так і визначені педагогічні умови реалізуються комплексно, оскільки взаємопов'язані між собою та базуються на використанні компетентнісного підходу у підготовці студентів у вищих педагогічних навчальних закладах.

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 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 освітнім рівнем.

В самому загальному вигляді можна визначити такі послідовні етапи практичної підготовки майбутнього фахівця у галузі харчових технологій 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 з виробничим процесом і технологічним циклом виробництва, відпрацювання вмінь і навичок з робітничої

професії та спеціальності, закріплення знань, отриманих при вивченні певного 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 конкретного суб'єкта господарювання, оволодіння професійним досвідом та готовності майбутнього фахівця до самостійної професійної діяльності, збору матеріалів для дипломного проекту (роботи).

Реалізація цієї умови передбачає проходження майбутніми фахівцями з в галузі харчових технологій практик на базі професійних закладів освіти та підприємств харчової промисловості, з метою формування професійних компетенцій, оволодіння певним досвідом та готовності майбутньої самостійної професійної діяльності.

Висновки з проведеного дослідження. На нашу думку, кожна педагогічна умова має забезпечувати ефективне формування професійної компетентності майбутніх фахівців у галузі харчових технологій і виявляти особливості навчальної діяльності студентів, що часто бувають непоміченими.

Педагогічні умови є важливими обставинами, що визначають досягнення високого рівня сформованості компетентності майбутнього фахівця. З точки зору змісту і технології не кожна педагогічна діяльність забезпечує досягнення позитивних результатів в освіті особистості. Найкращих результатів можна досягти тільки в тому випадку, коли для цього створені оптимальні умови. Педагогічні умови, виступаючи як один з компонентів педагогічної системи, відображають сукупність можливостей освітнього та матеріально-просторового середовища, впливають на особистісний і процесуальний аспекти даної системи, і забезпечують її ефективне функціонування і розвиток.

Перспективи подальших досліджень. В подальшому вбачаємо впровадження моделі та педагогічних умов у процес фахової підготовки майбутніх фахівців у галузі харчових технологій у вищих навчальних закладах України.

Література

1. Адольф В.А. Профессиональная компетентность современного учителя: [монография] / Владимир Александрович Адольф. – Красноярск, 1998. – 310с.
2. Андреев В.А. Педагогика творческого саморазвития. Инновационный курс: в 2 кн. / В.И.Андреев. – Казань: изд-во Казан. гос. ун-та, 1996. – Кн. 1. – 552 с.
3. Басараб В.Я. Дослідно-експериментальна перевірка педагогічних умов формування ключових компетентностей майбутніх обліковців з реєстрації бухгалтерських даних у професійно-технічних навчальних закладах / В.Я. Басараб // Професійна освіта: проблеми і перспективи ІІТО НАПН України: зб. наук. праць. – К. : ІІТО НАПН України, вид-во ООО «ІМА-прес» Павлоград, 2015. – Вип. 8. – С. 95-100.
4. Гладуш В. А. Педагогіка вищої школи: теорія, практика, історія. Навч. посіб. / В. А. Гладуш, Г. І. Лисенко – Д., 2014. – С.416.
5. Зимняя И.А. Вероятностное прогнозирование в смысловом восприятии речи / И. А. Зимняя // Планы и модели будущего в речи (материалы к обсуждению). – Тбилиси, 1970. – С. 15-18.
6. Литвин А.В. Методологічні засади поняття “педагогічні умови” /: на допомогу здобувачам наукового ступеня / А.В.Литвин. – Львів: СПОЛОМ, 2014. – 76 с.
7. Педагогіка в запитаннях і відповідях: навч. посіб. / за ред.: Л.В. Кондрашова, О.А. Пермяков, Н.І. Зеленкова, Г.Ю. Лаврешина. – К.: Знання, 2006. – С.252
8. Словник іншомовних слів / уклад.: С.М. Морозов, Л. М. Шкарапута. – К.: Наук. думка, 2002. – 680с.
9. Словник іншомовних слів / уклад.: С. М. Морозов, Л. М. Шкарапута. – К.: Наук. думка, 2002. – 680 с.

10. Смирнов Н.К. Здоровьесберегающие образовательные технологии и психология здоровья в школе / Н.К.Смирнов. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: АРКТИ, 2006. – 320с.