

Юлія Гвоздецька

(Умань, Україна)

СТРУКТУРА ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ ВИКЛАДАЧА З ОСНОВ ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Нова освітня парадигма вимагає формування і розвитку у студентів вищої школи, майбутніх педагогів, професійної компетентності, ерудиції та мобільності. Становлення професіонала в сучасних умовах не є можливим без чіткого визначення змісту освіти, професійних компетенцій, особистісних якостей фахівця. Це, у свою чергу, об'єктивно зумовило підвищення вимог до якості підготовки педагогічних кадрів, що здійснюють підготовку майбутніх фахівців.

Серед таких педагогів слід відмітити викладача з основ технологій харчових виробництв. Це викладач в галузі харчування, здатний забезпечити різносторонній розвиток соціально-активної, гуманістично-спрямованої особистості студента; озброєння студентів системою технічних та спеціальних знань, умінь і навичок необхідних у майбутній трудовій діяльності кожному члену суспільства, достатніх для вивчення інших дисциплін, продовження навчання у системі неперервної освіти; формування уявлень про ідеї і методи професійної освіти та її ролі у пізнанні оточуючого довкілля.

Найважливішим завданням фахової підготовки майбутнього викладача з основ технологій харчових виробництв у вищому навчальному закладі є формування високого рівня професійної компетентності.

На переконання Т. Кашпур, навчити компетентності майбутнього педагога неможливо. Він повинен стати таким самостійно, «знайшовши та апробувавши різні моделі поведінки в певній предметній галузі, вибравши з них ті, які найбільшою мірою відповідають його стилю, домаганням, естетичному смаку та етичним орієнтаціям» [1, 80].

Професійна компетентність, на думку українських педагогів, є об'єктивною категорією, яка фіксує суспільно визнаний комплекс знань, умінь, навичок певного рівня, що можуть бути застосовані у професійній сфері діяльності людини [2, 225].

Викладач з основ технологій харчових виробництв виконує обов'язки викладача практичного навчання професійного навчального закладу в галузі харчової промисловості. Його професійна діяльність включає власне професійну(інженерну) та педагогічну діяльність. Мета педагогічної діяльності – професійне навчання і виховання підростаючого покоління, а мета професійної(інженерної) діяльності – розробка виробничо-технологічної документації, забезпечення виробничого процесу в навчальних майстернях, обслуговування матеріально-технічної бази лабораторій і кабінетів, освоєння нових технологічних процесів і техніки та ін.

Зазначимо, що основи професійної компетентності закладаються в період навчання. Результатом навчання є компетенції, що виражають знання, розуміння, уміння, цінності, інші особистісні якості, які набуває особа після завершення освітньої/навчальної програми [4].

Аналіз наукової літератури (Л. Кайдалова, С. Кривов, О. Локшина) дає підстави визначити, що в найзагальнішому вигляді компетентність складається з 3-х основних структурних компонентів. Когнітивний блок пов'язаний із знаннями і способами їх одержання. Діяльнісний компонент визначається процесом становлення вмінь на основі отриманих знань і способами реалізації цих умінь. Особистісний (мотиваційно-ціннісний) блок це є мотиви і ціннісні установки особистості, що виявляються у процесі реалізації нею своїх компетентностей [3, 29].

Вважаємо дану структуру загальною і для професійної компетентності викладача з основ технологій харчових виробництв. Розглянемо ці компоненти детальніше.

Особистісний (мотиваційно-ціннісний) компонент (загальнокультурні компетенції): педагог володіє цінностями (пошана до прав інших, толерантність, компромісність, орієнтація на здоров'я людини як найвищу цінність, тощо), а також бажанням брати участь у суспільному житті, має свою життєву позицію.

Когнітивний компонент (професійні компетенції) охоплює професійно-методичні, інженерно-педагогічні знання. Він передбачає цілеспрямований педагогічний вплив на самосвідомість студентів шляхом передавання їм певної системи знань.

Діяльнісний компонент включає компетенції з фахової діяльності (спеціальні компетенції). Цей компонент передбачає, що фахівець володіє певними вміннями і навичками. Найбільшою мірою формуванню спеціальних компетенцій сприяють дисципліни циклу професійної та практичної підготовки:

Тому компонентами структури професійної компетентності викладача з основ технологій харчових виробництв будуть:

- мотивація навчально-професійної діяльності (мотиваційно-ціннісний компонент);
- професійні знання, які необхідні для оволодіння професією (когнітивний компонент);
- уміння і практичний досвід для здійснення певного виду діяльності (діяльнісний компонент).

Ми виходили з того, що професійна компетентність викладачів може бути розкрита через низку ключових компетенцій, кожна з яких складається з певного набору знань, умінь, навичок, особистісних якостей і здібностей їх реалізовувати в практичній діяльності.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Кашпур Т. О. Професійна підготовка майбутнього інженера-педагога на основі компетентнісного підходу / Т. О. Кашпур // Вісник Луганського

національного університету імені Тараса Шевченка. – Луганськ, 2009. – Вип. 17. – С. 79–83.

2. Устинова Н.В. Фахова компетентність як вагомий елемент структурної єдності всіх складових діяльності вчителя/ Педагогічний альманах. – 2013.- Випуск 19, С.224-230,
3. Цідило І.М. Теорія і методика підготовки майбутніх інженерів-педагогів до застосування інтелектуальних технологій у професійній діяльності, дис.. док. пед. наук: 13.00.04. Тернопіль. 2015. – С.528.
4. Якимович Т.Д. Основи дидактики професійно-практичної підготовки: навчально-методичний посібник/Якимович Т.Д. – Львів, 2013. – 8,0 друк.арк., С.21-22