

Ірина ФІЛІМОНОВА,
orcid.org/0000-0001-6833-6748
викладач кафедри професійної освіти та технологій за профілями
Уманського державного педагогічного університету
імені Павла Тичини
(Умань, Україна) irunafilimonova@gmail.com

МОТИВАЦІЙНО-ЦІННІСНЕ СЕРЕДОВИЩЕ ЯК ПЕДАГОГІЧНА УМОВА ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ БАКАЛАВРІВ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

У статті розкриваються основні підходи до визначення педагогічних умов формування професійної компетентності майбутніх фахівців професійної освіти. Зважаючи на результати дослідження та обмежуючись умовами визначеного вищого педагогічного закладу, автор пропонує власне бачення однієї з педагогічних умов на засадах компетентнісного підходу: створення мотиваційно-ціннісного середовища в навчальному процесі професійної підготовки майбутніх бакалаврів харчових технологій через використання інтерактивних методів навчання задля вироблення у студентів ціннісного ставлення до опанування фаху фахівця-технолога й оптимізації формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій.

Ключові слова: мотиваційно-ціннісне середовище, педагогічні умови, професійна компетентність, бакалавр харчових технологій.

Iryna FILIMONOVA,
orcid.org/0000-0001-6833-6748
Lecturer at the Department of Professional Education
of Pavlo Tychyna Uman State Pedagogical University
(Uman, Ukraine) irunafilimonova@gmail.com

MOTIVATED-VALUABLE ENVIRONMENT AS A PEDAGOGICAL CONDITION FOR THE FORMATION OF PROFESSIONAL COMPETENCE OF FUTURE BACHELORS OF FOOD TECHNOLOGIES

The article describes the motivational and value environment in the formation of professional competence' process of future bachelors of food technologies in higher pedagogical educational institutions. The relevance of the article is conditioned by the needs of the society in competitive specialists for vocational education and the service sector; possible when implementing a competence approach.

The aim of the research is to investigate the state of development of the problem of organizing and implementing pedagogical conditions in the scientific literature in the context of the professional training of future professionals in vocational education and the substantiation of the pedagogical condition for creating a motivational and value environment in the professional training of future bachelors of food technologies on the basis of the competence approach.

The author suggests ways to achieve this goal on the basis of the application of various forms and methods of teaching through the implementation of pedagogical conditions. One of the ways to solve this problem is to motivate the process of forming the professional competence of future bachelors of food technologies. This will make it possible to understand the features of this process and, if necessary, to correct the individual elements.

On the basis of the analysis of scientific sources exploring the essence and peculiarities of the formation of motivation in pedagogical theory and practice, we propose the following definition of this concept: a motivational and value environment – a holistic specially organized system of methods, tools that provide an active interaction of participants in the educational process within the framework of a higher pedagogical educational institution, is aimed at increasing the efficiency of the process of formation and development of interests, needs and motives of future specialists. The pedagogical condition for the creation of a motivational and value environment in the educational process contributed to the development of students' value attitude to the mastering of the specialty teacher specialization disciplines in the field of food technologies. Its implementation is possible through the implementation of individual and independent tasks of professional content, aimed at developing student motivation and raising a conscious attitude to future professional activities.

Such organization of the motivational-value environment encourages the student to identify and develop their inclinations, opportunities; it affects the formation and development of internal motivation, the disclosure of creative potential in both educational and future professional activities.

Key words: motivational and value environment, pedagogical conditions, professional competence, bachelors of food technologies.

Постановка проблеми. В умовах динамічних соціальних змін у нашій країні професійна освіта України має бути зорієнтована на підготовку висококваліфікованого конкурентоздатного фахівця, готового до здійснення ефективної професійної діяльності. Як зазначено в Брюгському комюніке про зміцнення європейського співробітництва у сфері професійної освіти й навчання на період 2011–2020 рр., нині необхідно надати випускникові змогу опанувати компетентності, які є не тільки професійними, а й важливими для успішної професійної діяльності. Тому повинні бути створені усі можливості для засвоєння цих компетентностей у вищих педагогічних навчальних закладах (The Bruges Communiqué, 2010: 8). Постає завдання аналізу педагогічних умов, на основі якого визначаються найбільш значимі і перспективні умови, які б сприяли підготовці майбутніх фахівців професійно-технічної освіти до їх професійної діяльності.

Аналіз досліджень. У психолого-педагогічних дослідженнях глибоко і всебічно розкриті умови, під впливом яких формується особистість, показані взаємозв'язки і механізми дії цих чинників на її розвиток. Дослідженню питань, пов'язаних з обґрунтуванням педагогічних умов підготовки інженерно-педагогічних кадрів, присвячені роботи: С. Батишева, О. Коваленко, А. Литвина, Н. Недосекової, Л. Тархан, С. Яшанова та ін. Вивченню умов, які впливають на формування конкурентоспроможних фахівців різних професій і спеціальностей, присвячували свої праці Н. Бібік, Р. Гуревич, О. Дубасенюк, В. Радкевич, В. Сластьонін, Т. Сулима, О. Турубара та ін. Проте аналіз психолого-педагогічної літератури і практики організації професійної підготовки майбутніх бакалаврів харчових технологій свідчить, що педагогічні умови – це динамічне утворення, яке змінюється відповідно до змісту освітнього процесу, пов'язаного із потребами суспільства і ринку праці (Литвин, 2014: 47). А тому виникає потреба періодичного перегляду й уточнень змісту педагогічних умов як запоруки якісної підготовки майбутніх фахівців професійно-технічної освіти.

Мета статті полягає в дослідженні стану розробки проблеми організації та реалізації педагогічних умов у науковій літературі в контексті професійної підготовки майбутніх фахівців професійної освіти й обґрунтування педагогічної умови зі створення мотиваційно-ціннісного середовища у професійній підготовці майбутніх бакалаврів харчових технологій на засадах компетентнісного підходу.

Виклад основного матеріалу. Під мотивацією навчальної діяльності розуміють застосування різних способів і засобів формування в учнів позитивних мотивів і через них – позитивного ставлення до навчання (Ковальова, 2005: 301).

Ставлення до майбутньої професії, мотиви її вибору слугують надзвичайно важливими факторами, що позначаються на успішності професійного навчання. Розрізняють внутрішню мотивацію, коли спонукання до діяльності визначається особистими цілями суб'єкта, та зовнішню мотивацію, коли спонукання до діяльності визначається цілями, заданими ззовні, шляхом примусу. Природа мотивації, особливості її формування ґрунтовно описані в працях І. Зимньої (2004), Є. Ільїна (2002), А. Маркової (1996), С. Рубінштейна (2002), В. Семиченко (2004), В. Сухомлинського (1977), К. Ушинського (1948) та ін. Науковці наголошують, що мотивація учіння є провідним фактором, який позначається на продуктивності навчального процесу, впливає на рівень початкових досягнень учнів.

Водночас у психолого-педагогічних дослідженнях вітчизняних і зарубіжних науковців (О. Артюхіна, Г. Беляєв, А. Каташов, Е. Мамонтова, А. Цимбалару, І. Щендрик О. Ярошинська та ін.) спостерігається звернення уваги до питання формування дієвого освітнього середовища як системи впливів та умов формування особистості. Середовище у загальному значенні розуміється як сукупність умов різного характеру, в яких реалізовується конструктивна взаємодія учасників певного процесу (Панченко, 2010: 98). У монографіях, дисертаціях та інших наукових працях висвітлено теоретичні концепції, класифікації дефініцій «середовище», «освітнє середовище», «освітньо-виховне середовище» та ін. (Гуревич та ін., 2011: 106) Втім, залишається недостатньо розробленою проблема виокремлення структурних складових частин освітнього середовища майбутніх бакалаврів харчової галузі. Тому виокремлення мотиваційно-ціннісного складника є, на нашу думку, доречним етапом оптимізації процесу формування професійної компетентності майбутніх фахівців.

На основі проведеного аналізу наукових джерел, що досліджують суть та особливості формування мотивації в педагогічній теорії і практиці, нами пропонується таке визначення цього поняття: мотиваційно-ціннісне середовище – це цілісна спеціально організована система методів, засобів, що забезпечують активну взаємодію учасників освітньо-виховного процесу в межах вищого педагогічного навчального закладу, спрямована на підвищення ефективності процесу фор-

мування і розвитку інтересів, потреб і мотивів майбутніх фахівців.

Ми пропонуємо розглядати процес створення мотиваційно-ціннісного середовища під час вивчення фахових дисциплін у такій послідовності:

– професійна інформація – формування позитивного ставлення до майбутньої професії, розвиток внутрішніх стимулів майбутніх бакалаврів у діяльності та саморозвитку, формування викладачем мотивації успіху;

– професійна консультація – заохочення викладачами прагнення студентів до оволодіння знаннями, уміннями, навичками у процесі вивчення фахових дисциплін;

– професійна адаптація – спрямованість активності майбутнього фахівця у ситуаціях реальних професійних умов на розвиток його внутрішньої мотивації.

Отже, надання майбутнім бакалаврам професійної інформації про перспективи подальшої педагогічної та виробничої діяльності під час вивчення фахових дисциплін сприятиме формуванню позитивного ставлення до обраного фаху, потреби в досягненні успіху у професійній діяльності, в реалізації свого особистісного потенціалу, мотиву прояву особистості у професійній діяльності.

Реалізація цього етапу досягається шляхом удосконалення робочих програм фахових дисциплін за рахунок використання сучасних способів мотивації: повідомлення практичної, теоретичної й соціальної значущості навчального матеріалу, створення проблемних ситуацій, ситуації успіху, окреслення далеких і близьких перспектив навчання. Особливого значення це набуває під час вивчення фахових дисциплін, що заплановані навчальним планом у 1 та 2 семестрі підготовки майбутніх бакалаврів спеціальності 015.21 «Професійна освіта. (Харчові технології)».

Так, під час вивчення фахової дисципліни «Вступ до спеціальності» у 1 семестрі доречно акцентувати увагу студентів на теоретичній і практичній значущості навчального матеріалу. Такий підхід забезпечуватиме базове розуміння майбутніми бакалаврами харчових технологій змісту, форм і методів організації навчального та виховного процесу у ПТНЗ, розвиватиме усвідомлення суспільної значимості та престижу обраної спеціальності.

Поглибити зацікавленість бакалаврів у майбутній професійній діяльності спрямована дисципліна «Ресторанна справа», що вивчається у 2 семестрі практичної підготовки. Вона розкриває теоретичні, технологічні й організаційно-

практичні засади організації ресторанної справи. Саме тому використання методу проблемного навчання, спрямованого на вирішення завдань з організації діяльності закладу ресторанного господарства; формування вмінь складати меню, організовувати прийом гостей, здійснювати переробку та зберігання харчових продуктів сприятиме формуванню в майбутніх бакалаврів потреби в реалізації свого особистісного потенціалу.

Наступний етап – професійну консультацію – найкраще здійснювати у позанавчальний час, коли викладачі і студенти не обмежені вимогами навчальних програм фахових дисциплін і часовими рамками. Так, під час проведення вікторини «Успішні та знамениті: крізь терни до зірок» студенти готують портфоліо про професійний шлях відомих фахівців харчової галузі та ресторанної справи. Для виконання поставлених завдань студентів доцільно об'єднувати у групи, озвучуючи для кожного учасника певне коло завдань. Завдання викладача полягає у підборі фахівців, означенні мети та завдань, які повинні бути розкриті у кожному портфоліо, а також критеріїв оцінювання кожної роботи (за необхідності). Також викладач розподіляє завдання між учасниками групи відповідно до можливостей і базових умінь студентів, а також з урахуванням їх особистих побажань.

Студенти, що беруть участь у виховних заходах «Благодійний ярмарок «Кулінарні страви – візитівки країн», «Традиції і сучасність української кухні», кулінарної вистави «Андріївські вечорниці», самостійно обирають страви з визначеного переліку, підбирають рецептуру, готують і презентують страви. Під час підготовки до проведення ярмарку студенти вивчають не тільки рецептуру традиційних страв класичної кулінарії, а й сучасні фірмові страви обраної країни з урахуванням культури харчування, національних традицій, особливостей використання місцевих харчових продуктів, технології приготування страв. Знайомство у такій формі з кулінарією різних країн і народів світу сприяє не тільки розвитку у майбутніх бакалаврів харчових технологій практичних умінь зрозуміти рецептур і навичок приготування страв, а й формуванню системи загальнолюдських цінностей, вихованню поваги до історії та культури різних країн і народів, національних та міжкультурних цінностей, формуванню здатності до самопрезентації у різних умовах загальної та професійної діяльності, навичок використання інформаційно-комунікаційних технологій.

Особливо доречними є зустрічі студентів із випускниками вищих педагогічних навчальних

закладів, що успішно працюють за обраною спеціальністю. Власний реальний приклад успішної професійної діяльності особливо ефективно сприяє формуванню позитивної мотивації у майбутніх бакалаврів харчових технологій. Організуючи такі зустрічі, доцільно спланувати тему бесіди та її мету, акцентуючи увагу слухачів на важливості отриманих знань, умінь і навичок під час навчання у виші та їх застосуванням у професійній діяльності. Підсилити ефективність такої методики можна за рахунок фото- та відеоматеріалів з місця роботи доповідача, презентаціями професійного обладнання, відвідуванням закладів ресторанного господарства, де працюють фахівці-випускники.

Професійна адаптація найкраще реалізується під час проходження студентами технологічної та педагогічної практики. Педагогічна практика покликана виховувати у студентів бажання стати професіоналом високого класу, потребу систематично поновлювати свої знання та вміння і творчо їх застосовувати в практичній діяльності. Виконання майбутніми бакалаврами практичних завдань у реальних професійних умовах навчального процесу ПТНЗ здійснювалося більш ефективно за умови використання системи стимулів. Так, використання керівниками практики стимулу «Пошук педагогічного ідеалу» під час вивчення студентами передового педагогічного досвіду, знайомства з педагогами-новаторами сприяло формуванню мотиву самоусвідомлення в умовах безпосередньої професійної діяльності та ціннісного ставлення до обраного фаху.

Технологічна практика є наступним етапом практичної підготовки фахівців. Вона дає можливість закріпити отримані теоретичні знання з фахових дисциплін, набути навиків прийняття правильних рішень у конкретних виробничих ситуаціях у закладах ресторанного господарства та на підприємствах харчової промисловості. Саме тому особливо доречним під час проходження технологічної практики буде використання такого стимулу, як «ефект результативності», котрий

полягає в орієнтації студентів не лише на засвоєння інформації, а й на практичне її застосування. Під час проведення технологічної практики в умовах, максимально наближених до виробничих ситуацій, у студентів формується розуміння необхідності застосування теоретичних знань та умінь і, як результат – стійка внутрішня мотивація у їх отриманні.

Така організація педагогічної та технологічної практики сприяє формуванню у студентів здатності до ділових комунікацій у професійній сфері, почуття відповідальності за доручену роботу, оволодіння навичками роботи фахівця-технолога, набуття навичок роботи в команді. У свою чергу, постійне заохочення викладачами прагнення студентів до оволодіння знаннями, уміннями, навичками під час педагогічної та технологічної практики сприятиме поступовому переходу зовнішньої мотивації студентів (меркантильних мотивів) у стійку внутрішню (професійно значимі й особистісно результативні мотиви).

Висновки. Педагогічна умова зі створення мотиваційно-ціннісного середовища в навчальному процесі сприяла виробленню у студентів ціннісного ставлення до опанування фаху викладача спецдисциплін у галузі харчових технологій, майстра виробничого навчання. Її реалізація можлива через виконання індивідуальних і самостійних завдань професійного змісту, спрямованих на розвиток мотивації студентів та виховання свідомого ставлення до майбутньої професійної діяльності. Така організація мотиваційно-ціннісного середовища спонукає студента виявляти та розвивати свої схильності, можливості; вона впливає на формування і розвиток внутрішньої мотивації, розкриття творчого потенціалу як у навчальній, так і в майбутній професійній діяльності.

Перспективи подальших розвідок вбачаємо у впровадженні визначеної педагогічної умови у процес фахової підготовки майбутніх бакалаврів харчових технологій у вищих педагогічних навчальних закладах України.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. The Bruges Communiqué on enhanced European Cooperation in Vocational Education and Training for the period 2011–2020 / European Ministers for Vocational Education and Training, 2010. 19 p.
2. Великий тлумачний словник української мови / упоряд. Т. В. Ковальова. Харків: Фоліо, 2005. 767 с.
3. Гуревич Р. С., Гордійчук Г. Б., Коношевський Л. Л. та ін. Освітнє середовище для підготовки майбутніх педагогів засобами ІКТ / за ред. Р. С. Гуревича. Вінниця: ФОП Рогальська І. О., 2011. 348 с.
4. Литвин А. В. Методологічні засади поняття «педагогічні умови». Львів: СПОЛОМ, 2014. 76 с.
5. Панченко Л. Ф. Інформаційно-освітнє середовище сучасного університету: монографія. Луганськ: Вид-во «ДЗ ЛНУ імені Тараса Шевченка», 2010. 280 с.

REFERENCES

1. The Bruges Communiqué on enhanced European Cooperation in Vocational Education and Training for the period 2011–2020. European Ministers for Vocational Education and Training, 2010, 19 p.
2. Velikij tлумachnij slovník ukrajinskoji movi [Great interpretative dictionary of the Ukrainian language], Harkiv, Folio, 2005, 767 p. [in Ukrainian].
3. Gurevych R. S. Osvitne seredovishhe dlja pidgotovki majbutnih pedagogiv zasobami IKT [Educational environment for the training of future teachers through means of ICE], Vinnicja, FOP Rogalska I. O., 2011, 348 p. [in Ukrainian].
4. Lytvyn A. V. Metodologichni zasady ponyattya pedagogichni umovy [Methodological foundations of the concept of “pedagogical conditions”], Lviv, SPOLOM, 2014, 76 p. [in Ukrainian].
5. Panchenko L. F. Informatsiyno-osvitnye seredovysche suchasnogo universytetu [Information and educational environment of the modern university], Lugansk, Vid-vo “DZ LNU imeni Tarasa Shevchenka”, 2010, 280 p. [in Ukrainian].