

УДК 371.2+371.5

Дубова Наталія

к.п.н., доцент кафедри професійної освіти та технологій за профілями
Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини

Харитоновна Валентина

к.п.н., доцент кафедри технологічної освіти Уманського державного
педагогічного університету імені Павла Тичини

ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ ІНЖЕНЕРІВ-ПЕДАГОГІВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ В ПРОЦЕСІ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ

Анотація. В статті розглянуто проблему підготовки сучасного фахівця у системі професійної освіти, зокрема, особливості формування професійної компетентності майбутніх фахівців у галузі харчових технологій в процесі їх практичної підготовки. Приділено увагу з'ясуванню ролі практичної підготовки у формуванні фахової компетентності, визначення ефективних шляхів її впровадження у процесі професійної освіти майбутніх фахівців харчової галузі.

Акцентовано увагу на посилення практичної складової у процесі формування професійної компетентності майбутніх інженерів-педагогів харчової галузі.

Ключові слова: професійна компетентність, компетентнісний підхід, професійна освіта, харчові технології, практична підготовка, інженер-педагог харчових технологій, практичні заняття, професійне навчання.

Аннотация. В статье рассмотрена проблема подготовки современного специалиста в системе профессионального образования, в частности, особенности формирования профессиональной компетентности будущих специалистов в области пищевых технологий в процессе их практической

подготовки. Уделено внимание выяснению роли практической подготовки в формировании профессиональной компетентности, определению эффективных путей ее внедрения в процессе профессионального образования будущих специалистов пищевой отрасли.

Акцентируется внимание на усилении практической составляющей в процессе формирования профессиональной компетентности будущих инженеров-педагогов пищевой отрасли.

Ключевые слова: профессиональная компетентность, компетентный подход, профессиональное образование, пищевые технологии, практическая подготовка, инженер-педагог пищевых технологий, практические занятия, профессиональное обучение.

Annotation. The article deals with the problem of training a modern specialist in the system of vocational education, in particular, the peculiarities of the formation of professional competence of future specialists in the field of food technologies in the process of their practical training. The attention was paid to clarification of the role of practical training in the formation of professional competence, determination of effective ways of its introduction in the process of professional education of future specialists in the food industry.

It is indicated that vocational and pedagogical training of students of engineering and pedagogical specialties, in particular, the engineer-pedagogue of the branch of food technologies, requires updating of the structure and content of education, development of fundamentalism and practical orientation of educational programs. In this case, the most important direction in the formation of professional competence is the strengthening of the professional qualities of the future specialist.

Key words: professional competence, competence approach, professional education, food technology, practical training, food technology engineer, practical classes, professional training.

Постановка проблеми. З набуттям чинності нового Закону України „Про вищу освіту” почався новий етап реформування вітчизняної освітньої системи. Закон містить багато норм, апробованих в європейських університетах, але нових для українських закладів освіти. Тому останні роки в Україні відбуваються реформаційні процеси в освітній галузі, спрямовані на досягнення рівня світових стандартів. Так, у Національній доктрині розвитку освіти йдеться про орієнтацію освіти на підготовку конкурентоспроможних на європейському та світовому ринках праці спеціалістів, які матимуть необхідні фахові компетентності [4].

Нині професійно-технічні навчальні заклади, харчове виробництво та сфера обслуговування потребують висококваліфікованих педагогічних працівників і робітників, які здатні до ефективної професійної роботи за фахом, володіють здатністю вирішувати проблеми, в тому числі професійні, що виникають в реальних ситуаціях діяльності з використанням знань, життєвого і професійного досвіду, відчують необхідність у постійному професійному зростанні [5, с.40].

Цілком очевидно, що вказані якості повинні ґрунтуватися на професійній компетентності майбутніх фахівців, яка передбачає наявність особистого творчого потенціалу, глибокого розуміння виробничо-педагогічних явищ.

Визначення результатів навчання у вигляді цільової, базової функції системи професійної освіти означає перехід до нової моделі підготовки випускника, коли акцент зі змісту (що викладають) переноситься на результат (якими компетенціями оволодіє майбутній фахівець, що він буде знати і готовий робити).

Розв’язання завдань професійно-педагогічної підготовки студентів інженерно-педагогічних спеціальностей, зокрема, інженера-технолога галузі харчових технологій є актуальною і важливою потребою сьогодення, що вказує на необхідність оновлення структури і змісту освіти,

розвитку фундаментальності та практичної спрямованості освітніх програм.

Аналіз останніх досліджень. Розробка засобів реалізації формування професійної компетентності, дослідження проблем їх впровадження в практику вищої школи, технологізація цього процесу перебуває в центрі наукових педагогічних досліджень.

Зокрема, проблемам модернізації вищої професійної освіти, підвищенню якості професійної підготовки приділено увагу в роботах науковців: А. Алексюка, В. Безпалька, С. Вітвицької, О. Дубасенюк, В. Кременя, Н. Кузьміної, Н. Ничкало та ін. Теоретико-методологічні засади конструювання змісту освіти, зокрема інженерно-педагогічної, висвітлені у працях С. Батишева, Н. Брюханової, І. Каньковського, О. Коваленко, О. Кучерявого, В. Ледньова, В. Нікіфорова, О. Орчакова, П. Силайчева, Г. Стайнова, М. Цирельчука та ін. Методичні основи формування професійної компетентності майбутніх інженерів-педагогів розроблені Н. Грохольською, М. Лазарєвим, П. Лузаном, Л. Тархан, Т. Хлебніковою, О. Щербак та ін. Проблеми формування професійної компетентності фахівців харчової галузі викладені в дисертаційних дослідженнях та наукових статтях Т. Лазарєвої, М. Лобура, Н. Сичевської, Л. Крайнюк, П. Пивоварова, В. Потапова, Л. Янчевої, О. Туриці.

У працях цих учених підкреслюється важливість проблеми формування професійної компетентності та пропонується звернути увагу на проблеми змісту та сутності фахової підготовки фахівців у системі професійної освіти.

Мета статті – обґрунтування актуальності формування професійної компетентності майбутніх фахівців у галузі харчових технологій в умовах їх практичної підготовки.

Виклад основного матеріалу. Практичну орієнтацію освіти посилює компетентнісний підхід, який забезпечує здатність випускника

ВНЗ відповідати новим запитам ринку, мати відповідний потенціал для практичного розв'язання життєвих проблем, пошуку свого «Я», орієнтує на побудову навчального процесу відповідно до очікуваного чи бажаного результату освіти (що буде знати і уміти студент «на виході») [1, с.23].

Для успішного вирішення професійно орієнтованих задач майбутній інженер-педагог в галузі харчових технологій повинен уміти аналізувати реальну ситуацію, знаходити оптимальні шляхи її поліпшення, пропонувати найбільш ефективні рішення виникаючих проблем, володіти навичками роботи з різними джерелами інформації. При цьому найважливішим напрямом формування професійної компетентності виступає посилення професійних якостей майбутнього фахівця. Професійній компетентності властива повна реалізація здібностей і цінностей людини як професіонала, виявлення і розвиток своїх можливостей, пізнання ним своєї власної природи і прагнення стати тим, ким він може і хоче стати. Це свідомий, цілеспрямований процес розкриття особистістю своєї власної активності та індивідуальності, реалізація власних зусиль, розвиток особистісних та професійних якостей в обраній професії [7, с.285].

Для з'ясування ролі практичної підготовки у формуванні фахової компетентності, визначення ефективних шляхів її впровадження у процесі професійної освіти майбутніх фахівців харчової галузі, нами було проведено анкетування, в якому взяло участь 48 респондентів – працівників галузі харчових технологій. Серед них: 12% – власники та управляючі закладів ресторанного господарства, 64,5% – повара, 23,5% – працівники бару, офіціанти. Було відзначено, що практичний досвід до 1 року мають 7,5%, до 3 років –17,5%, до 5 років – 42,5%, до 10 і більше – 32, 5% респондентів.

Переважає більшість працівників констатують, що в реальних умовах виробництва відповідні фахівці не можуть повністю відповідати

заданим вимогам роботодавця. Найбільш значущою складовою для майбутніх фахівців харчової галузі респонденти вважають практичну підготовку. Змістовна практика важлива для 80% респондентів. Далі серед найчастіше обраних є позиції: «Практичний досвід викладачів» і «Залучення до навчального процесу практикуючих фахівців» (70%). Необхідність проведення для студентів студій, тренінгів, майстер-класів із практиками констатує 63% опитаних.

Отже, потребують удосконалення підходи до організації навчального процесу майбутніх фахівців галузі харчових технологій, що мають визначати пріоритет тих умов, засобів та технологій освітньої діяльності, які відповідають вимогам сьогодення, сприяють розвитку професійних якостей.

Практична підготовка майбутніх інженерів-педагогів відбувається на практичних та лабораторних заняттях із фахових дисциплін та під час проходження різного виду практик: на підприємствах громадського харчування, в навчальних закладах різних типів.

Ставлення студентів до майбутньої професійної діяльності багато в чому визначається характером навчальної роботи, в якій повинна певним чином моделюватися майбутня професійна діяльність. Моделювання майбутньої професійної діяльності в навчальній діяльності забезпечує перехід пізнавальної діяльності в професійну з відповідною зміною мотивів, цілей, засобів, результату.

Реалізуючи компетентнісний підхід в навчальному процесі, необхідно використовувати активні форми проведення занять. Створення проблемних ситуацій, впровадження діалогу або гри, застосування методу моделювання, використання кейс-методу та інші форми навчання завжди будуть спрямовані на розвиток у студентів самостійного мислення і здатності кваліфіковано вирішувати нестандартні професійні завдання.

Відомо, що практичні роботи становлять собою один із видів

активної навчальної діяльності студентів. Індикатором якісної освіти виступає можливість майбутнього фахівця запроваджувати отриманні знання на практиці. Тому найкращу якість отриманих знань дають умови наближені до виробничих. Такі умови можливо відтворити на лабораторно-практичних заняттях [3, с. 55].

Зміст таких практичних занять включає: вивчення нормативних документів; аналіз виробничих ситуацій; рішення задач різного виробничого характеру; ознайомлення з технологічним процесом; вивчення будови машин; робота на різних апаратах; діагностика якості харчових продуктів та готових страв. В процесі практичних занять відбувається формування 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.

Важливого значення у підготовці інженера-педагога набуває поєднання теоретичної підготовки фахівців в галузі харчових технологій з їх практичною педагогічною діяльністю в умовах навчальних закладів різних типів.

На практичних заняттях необхідно створювати виробничу ситуацію (постановка виробничих цілей або виробнича проблема), будувати алгоритм вирішення ситуації, що склалася. Викладачу необхідно мати підбір професійних задач і вміння змодельовати робочу ситуацію в ході проведеного заняття. Так створюються умови для розвитку професійних компетентностей.

Важливою умовою практичної підготовки студентів є формування в них професійного мислення. Адже невміння студента приймати самостійні рішення в нестандартних умовах, висловлювати незалежні в тих чи інших ситуаціях думки, толерантно обґрунтовувати їх, прогнозувати результати

взаємодії з клієнтом є серйозною проблемою у справі підготовки кваліфікованих кадрів [6, с.120].

Розвиваючи мислення студентів, залучаючи їх до вирішення проблем, поглиблюючи знання і одночасно розвиваючи фахові навички та вміння мислити, міркувати, осмислювати свої дії, ми зможемо бути впевнені в ефективній роботі по формуванню і розвитку професійних компетентностей майбутніх фахівців харчової галузі.

Важливу роль на практичних заняттях відіграє педагогічне керівництво. На початкових етапах навчання велике значення має чітка постановка пізнавального завдання, а також попередній інструктаж. Викладач повинен перевірити теоретичну і практичну підготовленість студентів, звернути увагу на труднощі, які можуть виникнути в процесі роботи, орієнтувати студентів на самоконтроль. Коли студенти приступають до виконання завдання, їм потрібна допомога викладача у коригуванні дій, перевірки тимчасових результатів. Це дає можливість спостерігати за роботою студентів, розвивати пізнавальну самостійність, творчу активність, регулювати темп роботи.

Необхідно враховувати розвиваючий характер праці, що сприяє зростанню і самовдосконаленню фахівця в процесі професійної діяльності. Організація такої діяльності потребує постійного професійного зростання, оптимізації і вдосконалення виробничих процесів, впровадження нових більш досконаліх технологій в професійній діяльності. Викладач і майстер виробничого навчання повинні надати студентам можливість ознайомитись з найпередовішими технологіями. При цьому педагог сам повинен володіти новими виробничими технологіями та бути готовим запровадити їх в навчальному процесі підготовки майбутнього фахівця харчової галузі.

Для того, щоб випускник був готовий до професійної діяльності, необхідно якомога раніше ознайомити та включити його в практичну

діяльність безпосередньо на виробництві та на базі професійно-технічного закладу освіти.

Практика, організована в реальних умовах, характеризується великою кількістю функціональних обов'язків, різноманітних відносин. Практика для багатьох студентів створює умови для самоперевірки підготовленості та придатності до професійної діяльності, визначення рівня професійної спрямованості.

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) [2, с.36-37].

В процесі проходження практик було виявлено, що студенти недостатньо підготовлені до планування та організації виробничих процесів, не вміють аналізувати виробничо-технологічні ситуації і на цій основі приймати самостійні рішення, не завжди виявляють творчий підхід до вирішення традиційних професійних завдань. Усе це загострює проблеми працевлаштування випускників та ускладнює процес їх адаптації на виробництві.

Вирішення проблеми формування професійної компетентності майбутніх інженерів-педагогів харчової галузі в процесі практичної підготовки дало змогу виділити наступні етапи.

Початковий етап – адаптація студентів до нових умов, формування початкових професійних умінь. На даному етапі формуються також навчальні вміння: планування та організація свого часу, аналіз навчального матеріалу, аналіз і корекція своєї навчальної діяльності, постановка цілей та вибір шляхів їх досягнення. Цей етап ми вважаємо найбільш важливим, бо на ньому закладається основа професійної підготовки студентів, починають формуватися професійні компетентності.

Основний етап характеризується виконанням переважно навчально-виробничої діяльності, рішенням навчальних завдань виробничого характеру. Цей етап включає завдання навчання студентів вирішенню навчально-виробничих завдань в період виробничої практики, продовжується формування професійних компетентностей.

На заключному етапі провідною є навчально-професійна діяльність: навчальні завдання переважно носять характер професійної діяльності. На даному етапі важливим стає вміння студентів вирішувати навчально-професійні завдання, планувати та організовувати професійну діяльність, будувати взаємини в професійних групах, аналізувати виробничо-технологічні ситуації. На даному етапі найбільш активно формуються професійні компетентності.

Висновки. Сучасна професійна підготовка майбутніх фахівців харчової галузі демонструє недостатню готовність кваліфікованих спеціалістів до розв'язання складних функціональних завдань професійної діяльності. Вирішенням цієї проблеми постає необхідність формування професійної компетентності в процесі практичної підготовки майбутніх фахівців харчової галузі у навчальних закладах.

Постає завдання щодо підготовки такого фахівця, який міг відповідати заданим вимогам роботодавця. Такий фахівець має не тільки зрозуміти, запам'ятати та відтворити отримані знання, а й уміти ними оперувати, застосовувати їх у практичній діяльності, розвивати тощо.

Підготовка сучасного спеціаліста, який би володів необхідними знаннями, мав сучасну практичну підготовку, володів новітніми технологіями виробничого процесу, є реальним завданням вищої освіти.

Перспективність подальшої роботи передбачає обґрунтування системи фахової підготовки, спрямованої на формування комплексу професійно значущих якостей особистості, які забезпечать високий професіоналізм майбутніх фахівців харчової галузі; дослідження шляхів удосконалення професійної підготовки студентів харчових технологій завдяки впровадженню нових технологій навчання, які передбачають оволодіння студентами теоретичним, практичним та творчим арсеналом засобів методичної підготовки, сприятимуть підвищенню рівня мотивації і практичної готовності студентів до реалізації завдань професійної освіти.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бібік Н. М. Компетентнісний підхід: рефлексивний аналіз застосування // Компетентнісний підхід в сучасній освіті. Світовий досвід та українські перспективи / Н. М. Бібік // під заг. ред. Овчарук О. В. – К., 2001. – 111 с.

2. Гвоздецька Ю. Практична підготовка інженера-педагога сфери харчових виробництв у вищому навчальному закладі // Проблеми підготовки сучасного вчителя: збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини / [ред.кол.: Безлюдний О. І. (гол.ред.) та ін.]. – Умань: ФОП Жовтий О. О., 2017. – Випуск 15. – С.34-42.

3. Дубова Н. В. Методика активізації навчально-пізнавальної діяльності майбутніх інженерів-педагогів харчових технологій під час проведення лабораторно-практичних занять / Н. В. Дубова / Актуальні проблеми професійної та технологічної освіти: досвід та перспективи: Всеукр. наук.-пр. конф. – Умань, 2017. – С. 50-58.

4. Національна стратегія розвитку освіти на 2012–2021 рр. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.mon.gov.ua/images/files/news/12/4455.pf>

5. Сучасні аспекти формування професійної компетентності майбутніх кваліфікованих робітників / Тетяна Герлянд // Педагогіка і психологія професійної освіти: Науково-методичний журнал. – 2010. – № 1-2. – С. 37-43.

6. Щука Г. П. Організація практичної підготовки майбутніх фахівців туристичної індустрії / Г. П. Щука // Вісник ЛНУ ім. Тараса Шевченка. – 2010. – №16 (203). – С.117-125.

7. Філімонова І.А. Проблеми професійної підготовки майбутніх фахівців-технологів у вищих педагогічних навчальних закладах / Філімонова І.А. // Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання у підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми // Зб. наук. пр. – Випуск 47 / редкол. – Київ-Вінниця: ТОВ фірма «Планер», 2016. – С. 284-287.