

ПЕДАГОГІЧНІ УМОВИ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ БАКАЛАВРІВ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ НА ЗАСАДАХ КОМПЕТЕНТІСНОГО ПІДХОДУ

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 педагогічних умов на засадах компетентнісного підходу: створення мотиваційно-ціннісного середовища в навчальному процесі; розширення когнітивно-діяльнісного складника професійної підготовки майбутніх бакалаврів харчових технологій через використання інтерактивних методів навчання; розвиток особистісних та професійно важливих здібностей, морально-етичне вдосконалення особистості майбутнього фахівця. Визначені педагогічні умови дозволять забезпечити успішний результат та сприяти формуванню високого рівня професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій.

Ключові слова: професійна освіта, педагогічні умови, професійна компетентність, практична підготовка, фахові дисципліни, бакалавр.

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. На сучасному етапі в Україні проходить процес реформування системи вищої професійної освіти, викликаний кардинальними змінами в розвитку суспільства та вимог до підготовки висококваліфікованих конкурентоздатних фахівців, готових до здійснення ефективної професійної діяльності в сучасних умовах ринку праці. Тому постає завдання аналізу професійної підготовки таких фахівців, зокрема, існуючих педагогічних умов, на основі яких визначається їх ефективна підготовка.

Враховуючи прогнози розвитку галузі харчові технології та специфіку підготовки бакалаврів із спеціальних дисциплін, актуальним є процес формування професійної компетентності студентів засобами інтеграції спеціальних дисциплін та практичної їх підготовки.

Тому постає завдання аналізу існуючих педагогічних умов, на основі якого визначаються найбільш значимі і перспективні умови, які б сприяли підготовці майбутніх фахівців професійно-технічної освіти до їх професійної діяльності.

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, Е. Зеєра, О. Коваленко, М. Лазарева, А. Литвина, Н. Недосєкової, 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. Суліма, О. Торубара 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 у відповідності до змісту освітнього процесу, пов'язаного з потребами суспільства і ринку праці. А тому виникає потреба періодичного перегляду та уточнень змісту педагогічних умов як запоруки якісної підготовки майбутніх фахівців професійно-технічної освіти.

Мета дослідження полягає в дослідженні стану розробки проблеми організації та реалізації педагогічних умов у науковій літературі в контексті професійної підготовки майбутніх фахівців професійної освіти та визначення й обґрунтування педагогічних умов професійної підготовки майбутніх бакалаврів харчових технологій на засадах компетентнісного підходу.

Системне дослідження поняття «умова» засвідчило, що в довідковій літературі існують різні тлумачення, які, проте, мають спільні визначення. У сучасному словнику іншомовних термінів поняття «умови» трактоване як категорія, що характеризує відношення предмета до явищ, що його оточують, без яких існувати він не може; як необхідна обставина, що вможливує здійснення, утворення чогось або сприяє чомусь [8, с. 521].

У «Великому тлумачному словнику української мови» запропоновано таке визначення: «Умови – це пра-вила, які існують або запроваджені в тій чи іншій галузі життя, діяльності, і забезпечують нормальну роботу чого-небудь» [3, с. 694].

У педагогічному процесі умову розглядають як сукупність змінних природних, соціальних, зовнішніх і внутрішніх чинників, що впливають на фізичний, психічний, моральний розвиток людини, виховання та навчання, формування особистості. Таким чином, умови інтегруються з педагогічним процесом і окреслюються як нове поняття – «педагогічні умови», що визначаються як обставини, від яких залежить цілісний

продуктивний педагогічний процес професійної підготовки фахівців, що опосередковується активністю особистості [7, с. 243].

У контексті нашого дослідження саме педагогічні умови становлять науковий інтерес. У дисертаційних дослідженнях вітчизняних та зарубіжних науковців педагогічні умови розглядаються як складники педагогічного процесу, від яких залежить організація навчально-виховного середовища, де відбувається діяльність викладача та студента й реалізуються заплановані завдання [2; 4; 10]. Так, П. Лузан розуміє педагогічні умови як необхідні обставини, ситуації, явища, чинники, шляхи, уявні результати, напрями тощо [6, с. 57]. В. Андреев описує педагогічні умови як обставини педагогічного процесу, що є результатом цілеспрямованого відбору, конструювання й використання елементів змісту, методів, а також організаційних форм навчання для досягнення поставлених цілей [1, с. 345]. Т. Суліма вважає, що педагогічна умова являє собою професійну діяльність – суспільно необхідну, постійно здійснювану діяльність на основі здобутих знань, набуття умінь, навичок, особистих якостей. [10, с. 124].

Н. Смирнов розділяє педагогічні умови на об'єктивні і суб'єктивні. Залежно від ролі, яку вони виконують у педагогічному процесі, педагогічні умови розподіляють на об'єктивні (формулювання мети, раціональне планування, організація контролю, об'єктивне оцінювання; позитивний психологічний клімат у групі; належні виробничі та санітарно-гігієнічні умови, матеріально-технічне, інформаційне й кадрове забезпечення діяльності) та суб'єктивні (наявність у суб'єкта діяльності потреби та стійких мотивів до її виконання; теоретична підготовленість, сформованість умінь і навичок планування, виконання практичних дій) [9, с. 257].

Досліджуючи проблему формування ключових компетентностей, С. Кравець до пріоритетних педагогічних умов, що допомагають ефективно формувати ключові компетентності фахівців ресторанного сервісу, сфери послуг, зараховує: розроблення й упровадження навчально-методичного комплексу для формування ключових компетентностей фахівців ресторанного сервісу та сфери обслуговування; удосконалення педагогічної майстерності педагогічного колективу; створення соціально-педагогічного середовища для задоволення суб'єктності особистості [4, с. 81].

Спираючись на дослідження А. Литвина [5, с. 21], можна зробити такі узагальнення:

1) педагогічні умови є складовим елементом педагогічного процесу, який опосередковується активністю всіх його учасників;

2) вони відображають сукупність можливостей освітнього і матеріально-просторового середовища, що впливають на діяльність освітньої системи;

3) в їх структурі присутні як внутрішні елементи, які впливають на розвиток особистісної сфери суб'єктів навчального процесу, так і зовнішні обставини навчально-виховного процесу;

4) 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. Реалізація педагогічних умов – це планомірна робота з уточнення закономірностей навчального процесу, яка забезпечує можливість перевірки результатів науково-педагогічного дослідження.

На наш погляд, вищевказані 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 бакалаврів харчових технологій.

Для визначення оптимальних педагогічних умов у нашому дослідженні взято до уваги структуру професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій, щоб на формування кожного компонента спрямовувалася реалізація однієї педагогічної умови. А саме:

1) створення мотиваційно-ціннісного середовища в навчальному процесі задля вироблення в студентів ціннісного ставлення до майбутньої професійної діяльності;

2) спрямування майбутніх бакалаврів на розширення когнітивно-діяльнісного складника професійної підготовки через використання інтерактивних методів навчання;

3) розвиток професійно важливих здібностей, морально-етичне вдосконалення особистості фахівця, розвиток його індивідуальності.

Розглянемо ці педагогічні умови більш детально.

Реалізація педагогічної умови зі створення мотиваційно-ціннісного середовища в навчальному процесі задля вироблення в студентів ціннісного ставлення до опанування фаху викладача спецдисциплін у галузі харчових технологій, майстра виробничого навчання можлива через виконання індивідуальних та самостійних завдань професійного змісту, спрямованих на розвиток мотивації студентів та виховання свідомого ставлення до майбутньої професійної діяльності.

У процесі наукового пошуку доведено, що під час вивчення фахових дисциплін доцільно розвивати інтереси (зацікавленість бакалаврів у майбутній професійній діяльності, усвідомлення її суспільної значимості та престижу), виховувати потреби (розвивати професійну компетентність, поглиблення теоретичних знань та удосконалення практичних навичок), формувати мотиви самоствердження, саморозвитку та самореалізації.

Для реалізації цієї педагогічної умови зі студентами 2 та 3 курсу напряму підготовки 6.010104 Професійна освіта. Харчові технології Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини під

час вивчення фахових дисциплін виконувались завдання практичного характеру, що базувалися на реальних фактах і умовах виробництва харчової продукції тощо. Така організація доречна, коли наступний крок приносить більше задоволення, ніж попередні здобутки, а отже, реалізується принцип наступності та послідовності.

Під час проходження технологічної та педагогічної практики студенти знайомились із досвідом роботи провідних фахівців галузі, вивчали передовий педагогічний досвід. У позанавчальний час студенти брали участь у конкурсах професійної майстерності, тижневі професії та інших заходах (благодійний ярмарок «Кулінарні страви – візитівки країн», «Традиції і сучасність української кухні», кулінарна вистава «Андріївські вечорниці», майстер-клас «Обрядові страви» тощо). Така організація освітнього процесу спонукає студента виявляти й розвивати свої схильності, можливості; вона впливає на формування і розвиток особистісних якостей, розкриття творчого потенціалу як в навчальній, так і в майбутній професійній діяльності.

Реалізація другої педагогічної умови здійснювалась у процесі вивчення дисциплін «Технологія виробництва продукції громадського харчування», «Виробниче навчання», «Ресторанна справа» за рахунок створення і реалізації цілісного навчально-методичного супроводу з використанням інтерактивних технологій. Для ефективної професійної діяльності в закладах профтехосвіти майбутній бакалавр харчових технологій повинен оволодіти системою знань та умінь. Основними професійно-значущими є знання з дисциплін психолого-педагогічного, загально-професійного та спеціально-предметного спрямування, які закріплюються та корегуються в процесі практичної діяльності, формуючи уміння та навички. Їх сформованість сприяє розвитку уміння трансформувати технічні знання в педагогічну систему навчання учнів ПТНЗ, що є для майбутнього бакалавра специфічним та пріоритетним завданням.

Практичний досвід засвідчує, що вже сьогодні в умовах інформатизації навчання роль викладача не тільки не зменшується, а й має достатньо потужні можливості для реалізації принципово нових підходів до розв'язання як окремих завдань навчально-виховного процесу, так і освітніх завдань загалом. Викладач має змогу розширити спектр своїх впливів на студента через нову стратегію педагогічної діяльності в умовах нових інформаційних технологій. Отже, зміст діяльності викладача все більшою мірою набуває творчого характеру, що вимагає від нього постійного оновлення своїх знань і професійного зростання, сприяючи формуванню професійної компетентності майбутніх фахівців [3, с. 98].

Саме тому необхідно максимально наблизити використання творчих, інтерактивних, ігрових методів навчання до повноцінного освоєння навчального матеріалу. Наші дослідження засвідчили, що активне застосування викладачем нетрадиційних методів та форм (використання евристичних задач, методів проблемного навчання, ситуаційних завдань, ділових ігор, надання студентам можливості обирати форми виконання завдань) в організації занять формує в студентів неабиякий інтерес до змісту матеріалу, сприяє більш глибокому запам'ятовуванню й відтворенню навчальної інформації. Обговорення результатів практичних видів робіт у групі оптимізує оцінювання не лише власних можливостей та виправлення помилок, а й спостереження за потенційними помилками інших, намагання уникати їх у подальшій роботі.

Усе це формує в студентів якісно нове ставлення до навчальної діяльності, почуття особистої причетності до загальної справи і усвідомлення власної відповідальності.

Формування та ефективна реалізація умов позитивної мотивації суб'єкта до майбутньої професійної діяльності, а також розширення когнітивно-діяльнісного складника освітнього процесу сприятимуть розвитку особистісних та професійних якостей особистості, що визначають третю педагогічну умову. Провівши попередні дослідження, ми виокремлюємо найбільш значущі, на нашу думку, особистісні (моральні, інтелектуальні) та професійно-важливі (комунікативні, організаторські, творчі) якості майбутнього бакалавра харчових технологій.

Варто зазначити, що визначені педагогічні умови формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій реалізуються комплексно, оскільки взаємопов'язані між собою та базуються на використанні компетентнісного підходу в підготовці студентів у вищих педагогічних навчальних закладах.

Висновки. Педагогічні умови є важливими обставинами, що визначають досягнення високого рівня сформованості професійної компетентності майбутнього фахівця. У той же час вони не можуть гарантувати обов'язкове досягнення педагогічного результату, а можуть тільки сприяти цьому. Педагогічні умови, 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. Їх вивчення та обґрунтування, на нашу думку, сприятиме виявленню особливостей освітнього процесу, що часто бувають непоміченими, та оптимізації процесу професійної підготовки майбутніх бакалаврів харчових технологій.

Перспективи подальших досліджень полягають у визначення рівнів розвитку професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій та розробці системи обліку результатів для здійснення вимірів стану сформованості професійної компетентності.

Використана література:

1. Андреев В. А. Педагогика творческого саморазвития. Инновационный курс: в 2 кн. / В.А. Андреев. – Казань: изд-во Казан. гос. ун-та, 1996. – Кн. 1. – 552 с.

2. 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 ІПТО НАПН України : зб. наук. праць. – Київ : ІПТО НАПН України, вид-во ООО «ІМА-прес» Павлоград, 2015. – Вип. 8. – С. 95–100.
3. Великий тлумачний словник української мови / упоряд. Т. В. Ковальова. – Х.: Фоліо, 2005. – 767 с.
4. Кравець С. Г. Формування ключових компетентностей фахівців ресторанного сервісу у вищих професійних училищах: дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти» / С. Г. Кравець // Нац. акад. пед. наук України, Ін-т професійно-технічної освіти. – Київ, 2013. – 273 с.
5. Литвин А. В. Методологічні засади поняття «педагогічні умови»: на допомогу здобувачам наукового ступеня / А. В. Литвин. – Львів: СПОЛОМ, 2014. – 76 с.
6. Лузан П. Основи науково-педагогічних досліджень : навч. посіб. / П. Лузан, І. Сопівник, С. Виговська. – 4-е вид. – Київ : НАКІМ, 2012. – 368 с.
7. Словник-довідник з професійної педагогіки / упоряд. А. В. Семенова. – Одеса : Пальміра, 2006. – 272 с.
8. Словник іншомовних слів / уклад.: С. М. Морозов, Л. М. Шкарапута. – Київ : Наук. думка, 2002. – 680 с.
9. Смирнов Н. К. Здоровьесберегающие образовательные технологии и психология здоровья в школе / Н. К. Смирнов. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : АРКТИ, 2006. – 320 с.
10. Сулима Т. С. Формування професійної компетентності майбутнього педагога професійного навчання будівельного профілю: дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04 / Т. С. Сулима. – Київ, 2014. – 235 с.

References:

1. Andreev V. A. Pedagogiya tvorcheskogo samorazvtyaya. Ynnovacyonnyj kurs : v 2 kn. / V. Y. Andreev. – Kazan : yzd-vo Kazan. gos. un-ta, 1996. – Kn. 1. – 552 s.
2. Basarab V. Ya. Doslidno-eksperymentalna perevirka pedagogichnyh umov formuvannya klyuchovyh kompetentnostej majbutnih oblikovciv z rejeestracijy buhgalterskyh danyh u profesijno-texnichnyh navchalnyh zakladah / V. Ya. Basarab // Profesijna osvita: problemy i perspektivy IPTO NAPN Ukrayiny : zb. nauk. pracz. – Kyiv : IPTO NAPN Ukrayiny, vyd-vo ООО «ІМА-прес» Pavlograd, 2015. – Vyp. 8. – S. 95–100.
3. Velykyj tлумачnyj slovnyk ukrayinskoyi movy / uporyad. T. V. Kovalova. – X. : Folio, 2005. – 767 s.
4. Kravec' S. G. Formuvannya klyuchovyh kompetentnostej fahivciv restorannogo servisu u vyshnyh profesijnyh uchyl'schah : dys. ... kand. ped. nauk : 13.00.04 «Teoriya i metodyka profesijnoyi osvity» / Svitlana Grygorivna Kravec' // Nacz. akad. ped. nauk Ukrayiny, In-t profesijno-texnichnoyi osvity. – Kyiv, 2013. – 273 s.
5. Lytvyn A. V. Metodologichni zasady ponyattya "pedagogichni umovy": na dopomogu zdobuvacham naukovogo stupenya / A. V. Lytvyn. – Lviv : SPOLOM, 2014. – 76 s.
6. Luzan P. Osnovy naukovy-pedagogichnyh doslidzhen : navch. posib. / P. Luzan, I. Sopivnyk, S. Vygovska. – 4-e vyd. dop. – Kyiv : NAKIM, 2012. – 368 s.
7. Slovnyk-dovidnyk z profesijnoyi pedagogiky / uporyad. A. V. Semenova. – Odesa : Palmira, 2006. – 272 s.
8. Slovnyk inshomovnyh sliv / uklad. : S. M. Morozov, L. M. Shkaraputa. – Kyiv : Nauk. dumka, 2002. – 680 s.
9. Smyrnov N. K. Zdorov'esberegayuschhye obrazovatelnye tehnologyi i psykologya zdorov'ya v shkole / N. K. Smyrnov. – 2-e izd., ispr. – Moscow : ARKTY, 2006. – 320 s.
10. Sulyma T. S. Formuvannya profesijnoyi kompetentnosti majbutnogo pedagoga profesijnoyi navchannya budivelnogo profilu : dys. ... kand. ped. nauk : 13.00.04 / Tetyana Sergiyivna Sulyma. – Kyiv, 2014. – 235 s.

Филимонова И. А. Педагогические условия подготовки будущих бакалавров пищевых технологий на основании компетентностного подхода

В статье раскрываются основные подходы к определению педагогических условий формирования профессиональной компетентности будущих специалистов профессионального образования. Автором предложено собственное видение педагогических условий на основе компетентностного подхода: создание мотивационно-ценностной среды в учебном процессе; расширение когнитивно-деятельностного компонента профессиональной подготовки будущих бакалавров пищевых технологий через использование интерактивных методов обучения; развитие личностных и профессионально важных способностей, морально-нравственное совершенствование личности будущего специалиста, которые позволят обеспечить успешный результат и способствовать формированию высокого уровня профессиональной компетентности будущих бакалавров пищевых технологий.

Ключевые слова: профессиональное образование, педагогические условия, профессиональная компетентность, практическая подготовка, профильные дисциплины, бакалавр.

Filimonova I. A. Pedagogical conditions aimed at preparation of future bachelors of food technologies based on the competence approach

The article reveals the main approaches to the definition of pedagogical conditions for the formation of professional competence of future professionals in vocational education. The author offered his own vision of pedagogical conditions on the basis of the competence approach: the creation of a motivation and value environment in the learning process; expansion of the cognitive-activity component of the professional training of future bachelors of food technologies through the use of interactive teaching methods; the development of personal and professionally important abilities, personality and moral perfection of the personality of the future specialist, which will ensure a successful outcome and contribute to the formation of a high level of professional competence of future bachelors of food technologies.

Key words: pedagogical conditions, professional education, bachelor, specialist-technologist.