

Competitive activity, in turn, involves the presentation (showing) by the future designers of their own design results at festivals and competitions of various categories, which allow them to adequately assess their own professional level, develop and improve communicative abilities, broaden their horizons. Therefore, the designated types of educational and professional activities, in our opinion, are leading in the formation of professional competencies, and the process and result of design, an open demonstration of developed collections of clothing allow us to assess the level of their formation.

Keywords: *fashion designer; competitive activity; design; professional competence.*

УДК 377.031.4

Вдовенко Олена

ПЕДАГОГІЧНІ УМОВИ ФОРМУВАННЯ ГОТОВНОСТІ КУХАРІВ-КОНДИТЕРІВ ДО КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ

Стаття присвячена теоретичному дослідженню педагогічних умов формування готовності кухарів-кондитерів до конкурентоспроможності в процесі навчання в професійно-технічних навчальних закладах. На основі наукових досліджень видатних вчених проаналізовано та розкрито сутність поняття “конкурентоспроможність”. Розглядаються педагогічні умови, що сприяють ефективному формуванню готовності до конкурентоспроможності кухарів-кондитерів. Доводиться, що формування якостей конкурентоспроможності в процесі навчання є другою за значенням після отримання знань, умінь і навичок складовою професійного успіху.

Ключові слова: *готовність, педагогічні умови, конкурентоспроможність, професійна підготовка, професійні здібності.*

Сьогодні надзвичайно гостро постає питання конкурентоспроможності кухарів-кондитерів на ринку праці, оскільки вони повинні впроваджувати інновації у виробничий процес та виготовляти конкурентну продукцію. Необхідне розуміння того, що за переходу до ринкових відносин головними завданнями професійно-технічних навчальних закладів є не просто підготовка кваліфікованих кухарів-кондитерів, а фахівців з високим рівнем професійних знань, умінь та навичок, фізичних та моральних якостей щодо їх застосування в конкурентному середовищі. Постає питання наскільки готові кухарі-кондитери до конкурентоспроможності. Назріла об'єктивна потреба в дослідженні педагогічних умов формування готовності кухарів-кондитерів до конкурентоспроможності.

Дослідженню готовності особистості до певного виду діяльності присвячені наукові дослідження О. Абдулліної, Е. Карпової, Н. Кічук, З. Курлянд, Н. Ничкало, О. Оглобліної, А. Семенової, Р. Хмельюк, О. Цокур, Г. Щедровицького та ін.

Результати наукових досліджень, присвячених загальним питанням професійної готовності особистості висвітлені у працях М. Болдирєва,

О. Гришнової, М. Д'яченка, Л. Епштейна, Л. Кандибовича, А. Линенко, Б. Лихачова, П. Новикова, Л. Пономарьова, Т. Сапожнікової, П. Смолівка, А. Столяренко та ін.

Проблеми конкурентоспроможності робочої сили та ринку праці ґрунтовно досліджені такими провідними вітчизняними науковцями, як: С. Бандур, В. Близнюк, Д. Богиня, Н. Глевацька, О. Грішнова, Т. Заяць, Т. Костишина, Л. Лісогор, І. Петрова, В. Петюх, М. Семикіна та інші.

Питання, пов'язані з формуванням конкурентоздатного робітника в галузі харчової промисловості, знайшли своє відображення в роботах Д. Богині, Л. Гриніва, П. Осипової, Н. Педченко, М. Портера, А. Тищенко, Р. Фатхутдинова, А. Чабана, О. Чернишова та інших.

Аналіз наукових джерел дає підстави стверджувати, що є актуальним питання щодо формування готовності кухарів-кондитерів до конкурентоспроможності в процесі навчання в професійно-технічних навчальних закладах.

Мета статті – проаналізувати педагогічні умови формування готовності кухарів-кондитерів до конкурентоспроможності.

В умовах стрімкого розвитку харчової промисловості найбільш конкурентоспроможним ставатиме фахівець, що має не тільки професійні знання, уміння та навички, а й здатність їх застосовувати з максимальною віддачею в конкурентних обставинах.

Тому важливо забезпечити високий рівень якості формування гнучкої системи підготовки кухарів-кондитерів, що спроможна задовольнити сучасні потреби суспільства в харчовій промисловості з швидкою адаптацією до змінних умов професійної діяльності.

Очевидно, що методичні засади повинні спрямовуватися на створення під час навчання такого середовища, яке спонукатиме до теоретичних знань про конкуренцію, вивчення її принципів та розуміння необхідності брати участь в конкурентній боротьбі, оскільки інших варіантів для забезпечення високого рівня життєдіяльності в реальному світі не існує. Основним завданням стає формування готовності кухарів-кондитерів до конкурентоспроможності.

К. Платонов трактує готовність – як бажання виявляти власні професійні якості в процесі трудової діяльності, розуміти потребу самостверджуватися в ній. Готовність тлумачиться як потреба в діяльності, а конкретніше – це наслідок психологічної мобілізації та психологічної підготовки [5, с. 28]. Вітчизняні дослідники С. Максименко і О. Пелех зазначають, що готовність до того чи іншого виду діяльності – це цілеспрямоване вираження особистості, що включає її переконання, погляди, ставлення, мотиви, почуття, вольові та інтелектуальні якості, знання, навички, вміння, настанови [3, с. 70].

Готовність кухарів-кондитерів до конкурентоспроможності – це інтегративна особистісна характеристика, що відображає: сформовані стійкі

мотиваційні настанови, володіння професійними знаннями і навичками, механізмами саморегуляції і самоорганізації; потребу застосовувати знання техніки і технологій в професійній діяльності.

Конкурентоспроможність працівника – це відповідність якості робочої сили потребам ринку, можливість перемагати в конкуренції на ринку праці, тобто повніше, порівняно з іншими кандидатами, задовольняти вимоги роботодавців за рівнем знань, умінь, навичок, особистих рис [4, с. 99].

Зростання рівня конкурентоспроможності відбувається завдяки: вдосконаленню організаційно-економічних умов праці, зміни ціни на послуги робочої сили і наявності системи мотивації підвищення її якісного рівня, інвестуванню у людський капітал.

На нашу думку конкурентоспроможність досягається:

– забезпеченням розвитку здібностей в процесі навчання в загальноосвітніх закладах та набуття конкретних навичок під час навчання в системі професійної освіти;

– забезпеченням досягнення конкурентних цілей шляхом створення, розвитку і утримання конкурентних переваг під час професійної діяльності на підприємстві;

– здатністю адаптуватися та вдосконалюватися в змінних умовах сучасного ринку праці;

У процесі формування готовності до конкурентоспроможності у кухарів-кондитерів закріплюються навички, поглиблюється усвідомлення особливої значущості, здатності до праці як творчої діяльності, розвивається вміння конкурувати.

Підготовка конкурентоспроможних кухарів-кондитерів має дві рівнозначні складові – надання знань, умінь та навичок професійної діяльності і формування якостей готовності до конкурентоспроможності. Формування якостей конкурентоспроможності в процесі навчання є другою за значенням після отримання знань, умінь і навичок складовою професійного успіху.

Складність і важливість проблеми формування готовності до конкурентоспроможності, тобто отримання високих професійних результатів потребує застосування нових педагогічних умов.

Йдеться про створення в закладах професійно-технічної освіти цілісної системи формування якостей конкурентної спроможності майбутніх кухарів-кондитерів через впровадження в навчально-виробничий і виховний процес відповідних програм, та розробку й освоєння сучасних наукових методів та практичних прийомів.

Передусім зазначимо, що успішне функціонування і розвиток будь-якої педагогічної системи можливе при дотриманні певних умов. Для виявлення необхідних та достатніх педагогічних умов, які будуть сприяти ефективному формуванню готовності кухарів-кондитерів до конкурентоспроможності, необхідно насамперед визначити зміст поняття “педагогічні умови”.

Педагогічні умови – це “результат цілеспрямованого відбору, конструювання і застосування елементів змісту, методів (прийомів), а також організаційних форм навчання для досягнення цілей [1].

Педагогічні умови можна визначити як комплекс необхідних і достатніх заходів, спрямованих на забезпечення успішності процесу досягнення педагогічних цілей (формування готовності до конкурентоспроможності), що мають взаємний вплив і виключають випадкові, які не мають значення для досягнення ефективного процесу. Педагогічними умовами формування готовності кухарів-кондитерів до конкурентоспроможності визначено такі:

- формування мотивації кухарів-кондитерів до конкуренції,
- позитивного емоційного ставлення до навчальної і професійної діяльності;
- посилення процесу оволодіння знаннями, вміннями і навичками, необхідними для професійної діяльності;
- забезпечення особистісно-розвивального освітнього середовища навчання з урахуванням суспільних потреб;
- співпраця з роботодавцями та орієнтація професійної підготовки на їхні вимоги.

Педагогічні умови формування готовності до конкурентоспроможності мають враховувати природні особливості людини, процеси навчання та виховання, форми організації безперервної професійної освіти, професійну діяльність, формування системи потреб в процесі життєдіяльності, тощо .

Головною є нова постановка питання щодо підготовки не робітників певних професій відповідно до потреб ринку, що є важливим само собою, а підготовка професіоналів своєї справи, конкурентноздатних в сучасних умовах. Під формуванням готовності до конкурентоспроможності кухарів-кондитерів розуміється процес поєднання природних та набутих якостей особистості, пробудження та розвиток інтересу і бажання мати кращі показники та змагатися за них, в решті добиватися конкурентних переваг і успіху в професійній діяльності.

Конкурентоспроможність кухаря-кондитера має відповідати потребам ринку праці і навіть перевищувати їх, мати можливість перемагати в конкуренції завдяки більш якісному виконанню роботи порівняно з іншими, повніше задовольняти вимоги роботодавців за рівнем знань, умінь, навичок, психологічної готовності до конкуренції за найвищі показники. Окрім знань, умінь і навичок, що є визначальним параметром конкурентоспроможності, певне значення мають також умови праці.

У наш час особливо зростає значення наступних критеріїв конкурентоспроможності кухаря кондитера: творчі здібності, володіння суміжними професіями, здатність до освоєння нових знань, нової техніки і технології, ініціативність, високі ділові якості, готовність до виконання функцій в неординарних та екстремальних умовах.

Найважливішими чинниками забезпечення формування готовності

кухарів-кондитерів до конкурентоспроможності в процесі підготовки в професійно-технічних навчальних закладах є: модернізація навчально-виробничої бази, можливість працевлаштування після закінчення навчання, ціна робочої сили на ринку праці, адаптація до зміни вимог в процесі професійної діяльності.

При формуванні конкурентоспроможності необхідно враховувати також соціальні аспекти, оскільки доведено, що в особистісному значенні вона відноситься до якісних характеристик робочої сили. Головною складовою конкурентоспроможності є працездатність як максимальна ефективність діяльності людини за функціональної мобілізації, яка не викликає надмірних фізичних перевантажень. Цей показник залежить не тільки від об'єктивних характеристик особи, таких як вік, стать, фізичні і фізіологічні дані, а й від суб'єктивних чинників: професії (спеціальності), умов праці, способу життя тощо.

Розглядаючи соціально-економічну сутність конкурентоспроможності робочої сили, Д. Богиня виділяє такі головні групи чинників, що визначають конкурентоспроможність робочої сили на ринку праці: загальнооб'єктивні чинники, що визначають рівень соціально-економічного стану суспільства, ступінь розвитку продуктивних сил країни та окремих її регіонів, статеві-віковий склад населення; кількісний і якісний склад ресурсів праці, розвиток інфраструктури ринку праці, соціально-побутової інфраструктури та ін. [2].

Таким чином, якість професіоналізму кухаря-кондитера – це основа його конкурентоспроможності на ринку праці. Більшість складових якості професіоналізму і навички конкурентності формуються в процесі навчання в професійно-технічних навчальних закладах. Тому професійна освіта та професійна підготовка стають важливими елементами ринку праці. Провідна роль у формуванні конкурентоспроможного кухаря-кондитера в сучасних умовах належить професійній освіті.

На освіту покладена основна частина функцій і завдань щодо формування конкурентоспроможності. Реально конкурентоспроможною і захищеною може бути тільки освічена професійна людина, яка здатна швидко й гнучко змінити напрям і зміст своєї діяльності відповідно до змін технологій або вимог ринку праці.

В процесі виробничої діяльності конкурентоспроможність вже реалізується в конкретні показники і одночасно зазнає змін у відповідності до умов праці і ставлення кухаря-кондитера до виконання обов'язків та розуміння необхідності самовдосконалення.

Отже, необхідно надати значення комплексному впровадженню всіх сучасних напрацювань, форм і методів формування ефективного конкурентоспроможного людського потенціалу.

Необхідно істотно зміцнити навчально-матеріальну базу, здійснити комп'ютеризацію навчальних закладів, впровадити інформаційні технології, забезпечити ефективну підготовку та підвищення кваліфікації педагогічних і

науково-педагогічних працівників, запровадити нові економічні та управлінські механізми розвитку освіти.

Наголос потрібно робити на тому, що об'єктивною стороною конкурентоспроможності кухаря-кондитера є досконале оволодіння професією та засобами праці, а суб'єктивною – особливості людини щодо готовності до змагання в межах своїх інтересів, здібностей, характеру, налаштованості на вдосконалення і саморозвиток, ставлення до праці, колективу, оцінки і самооцінки своїх дій.

Однак знань, умінь і навичок навіть у їх єдності та відповідності потребам конкретного виробництва буде мало, коли майбутній робітник не володітиме якостями, щодо відчуття стану сучасного ринку праці, вимог, які він висуває до кінцевого продукту праці, не буде морально, фізично і психологічно готовим для боротьби за кращі результати своєї роботи і пов'язувати з ними своє майбутнє благополуччя та забезпечення необхідними умовами життєдіяльності і розвитку.

Конкурентоспроможність відіграє важливу роль при визначенні змісту, методів організації навчально-виховного процесу, який повинен укладатися на основі органічного поєднання загальної і професійно-технічної освіти.

Можливості конкурентоспроможності як явища багатогранного і різнофункціонального мають враховуватися при розробленні навчальних планів і програм, складанні підручників, навчальних і методичних посібників з відповідних навчальних предметів. Для цього необхідна цілеспрямована система співпраці викладачів і майстрів, яка сприятиме формуванню готовності кухарів-кондитерів до конкурентоспроможності і охоплюватиме усі сторони педагогічного впливу на них.

Конкурентоспроможність проявляється і реалізується через конкретні дії, прагнення добитися кращих результатів, перевершити показники, не поступитися в якихось якостях та властивостях іншим, справами і аргументами доводити свою перевагу.

Провідне місце у формування готовності конкурентоспроможності кухарів-кондитерів займає мотивація, яка найкращим чином впливає на активізацію людських можливостей до засвоєння знань, набуття умінь та навичок, просування по службі, підвищення виробничої кваліфікації, отримання максимальної віддачі від результатів праці, що дозволяє підвищувати як загальну результативність, так і особисту задоволеність.

Як свідчить аналіз особи з середніми фізичними та розумовими здібностями, але високою мотивацією до праці та до конкуренції за кращі показники, успішно оволодівають знаннями, уміннями та навичками і в професійній підготовці досягають високого рівня й стають конкурентоспроможними на ринку праці.

Шляхи і засоби здобуття професії кухаря-кондитера, оволодіння спеціальністю мають бути ефективними і забезпечувати задоволення потреб ринку праці та різноманітних індивідуальних інтересів і потреб осіб,

які навчаються.

Висновки. Формування готовності кухарів-кондитерів до конкурентоспроможності передбачає: врахування особливостей професійно-практичної підготовки кухарів-кондитерів, виходячи з сучасних вимог харчової галузі; взаємозв'язок змісту, форм і методів професійно-практичної підготовки; удосконалення готовності до професійної діяльності та конкуренції на ринку праці.

Для того, щоб добиватися високих результатів у конкурентній боротьбі кухарю-кондитеру необхідно мати не лише знання, уміння та навички, а володіти методами готовності до перемоги, до самовдосконалення, творчого ставлення до роботи, мобілізації фізичних і духовних сил, спрямованих на вищі показники.

Безперечно в професійно-технічних навчальних закладах необхідно дати теоретичні знання про вимоги, які висуває сучасне виробництво харчової промисловості, про зміст і значення конкуренції на ринку праці, від чого залежатиме успіх і забезпечення готовності кухарів-кондитерів до конкурентоспроможності.

Використана література:

1. *Андреев В. И.* Педагогика высшей школы. Инновационно-прогностический курс: учебное пособие. – Казань: Центр инновационных технологий, 2013. – 500 с.
2. *Богиня Д. П.* Концептуальні підходи до визначення конкурентоспроможності робочої сили на ринку праці / Д. П. Богиня // Україна: аспекти праці. – 1999. – № 6. – С. 38.
3. *Максименко С. Д.* Фахівця потрібно моделювати (Наукові основи готовності випусника педвузудо педагогічної діяльності) / С. Д. Максименко, О. М. Пелех // Рідна школа, 1994. – № 3-4. – С. 68-72.
4. *Ничкало Н. Г.* Професійна освіта і навчання: проблеми взаємозв'язку з ринком праці / Н. Г. Ничкало // Формування широкої кваліфікації робітників. Вклад ПТО у розвиток трудового потенціалу XXI століття: зб. матер., підгот. у рамках реалізації укр.-нім. проекту "Підтримка реформи професійно-технічної освіти в Україні" / Ю. Вайс, Н. Ничкало, А. Сімак [та ін.]. – Ніжин: ТОВ "Видавництво "Аспект-Поліграф", 2007. – С. 134-148.
5. *Платонов К. К.* Краткий словарь системы психологических понятий: учеб. пособие для инж.-пед. работников профтехобразования / К. К. Платонов. – Москва: Высшая школа, 1984. – 175 с.

References:

1. *Andreev V. I.* Pedagogika vysshey shkoly. Innovatsionno-prognosticheskiy kurs: uchebnoe posobie. – Kazan: Tsentr innovatsionnykh tekhnologiy, 2013. – 500 s.
2. *Bohynia D. P.* Kontseptualni pidkhody do vyznachennia konkurentospromozhnosti robochoi syly na rynku pratsi / D. P. Bohynia // Ukraina: aspekty pratsi. – 1999. – № 6. – S. 38.
3. *Maksymenko S. D.* Fakhivtsia potribno modeliuvaty (Naukovi osnovy hotovnosti vypusnyka pedvuzudo pedahohichnoi diialnosti) / S. D. Maksymenko, O. M. Pelekh // Ridna shkola, 1994. – № 3-4. – S. 68-72.
4. *Nychkalo N. H.* Profesiina osvita i navchannia: problemy vzaiezozv'iazku z rynkom pratsi / N. H. Nychkalo // Formuvannia shyrokoj kvalifikatsii robotnykiv. Vklad PTO u rozvytok trudovoho potentsialu KhKhI stolittia: zb. mater., pidhot. u ramkakh realizatsii ukr.-nim. proektu "Pidtrymka reformy profesiino-tekhnichnoi osvity v Ukraini" / Yu. Vais, N. Nychkalo, A. Simak [ta in.]. – Nizhyn: TOV "Vydavnytstvo „Aspekt-Polihraf", 2007. – S. 134-148.
5. *Platonov K. K.* Kratkyy slovar systemy psikhologicheskikh ponyatiy: ucheb. posobie dlya inzh.-ped. robotnikov proftekhobrazovaniya / K. K. Platonov. – Moskva: Vysshaya shkola, 1984. – 175 s.

ВДОВЕНКО ЕЛЕНА. Педагогические условия формирования готовности повара-кондитера к конкурентоспособности.

Стаття посвящена теоретическому исследованию педагогических условий формирования готовности поваров-кондитеров к конкурентоспособности в процессе обучения в профессионально-технических учебных заведениях. На основе научных исследований выдающихся ученых проанализирована и раскрыта сущность понятия "конкурентоспособность". Рассматриваются педагогические условия, способствующие эффективному формированию готовности к конкурентоспособности поваров-кондитеров. Доказывается, что формирование качеств конкурентоспособности в процессе обучения является второй по значению после получения знаний, умений и навыков составляющей профессионального успеха.

Ключевые слова: готовность, педагогические условия, конкурентоспособность, профессиональная подготовка, профессиональные способности.

VDOVENKO OLENA. Pedagogical conditions of the chefs-confectioners' competition readiness preparation.

The article is devoted to the theoretical study of pedagogical conditions for the chefs-confectioners' competition readiness formation in the process of professional training. The essence of concepts, such as: "readiness", "pedagogical conditions", "competitiveness" is revealed. The pedagogical conditions of the chefs-confectioners' competition readiness formation under the modern labor market conditions are presented. The problem of the chefs-confectioners' competition readiness formation in a vocational school is considered. In particular, the main criteria of competitiveness of the chef-confectioner are determined.

The main conceptual provisions in the chefs-confectioners' competition readiness formation during the process of professional training in vocational schools are formulated, namely: the knowledge system introduction about competition in the professional training content; the formation of the personal qualities of a student who is ready for competitiveness in the labor market and the introduction of the pedagogical conditions for the chefs-confectioners' competition readiness formation through the introduction of continuous scientific and methodological support measures in the educational process.

It is shown that the process of the chefs-confectioners' competition readiness formation in the process of the chefs-confectioners training in vocational schools is a pedagogical system, which is constructed taking into account the future chefs-confectioners professional activity specifics, the content, types and forms of competition and involves the formation of the individuals' ability to continuous self-development and the formation of the competitiveness, the necessary personal qualities formation of highly skilled workers.

Based on the analysis of the existing the theory and practice approaches to the chefs-confectioners' competition readiness formation problem solving, it has been shown that the problem of the future skilled workers practical skills development, the modern food industry technologies development are actualizing in the process of such professional training. The analysis of the theoretical approaches to the the chefs-confectioners' competition readiness formation allowed us to determine that nowadays it is necessary to use such forms and methods in this process, which combine the informational, educational and active components of the training and aim the chef-confectioner personality forming, who are capable to carry out their professional activities on a high level and are able to compete on the modern labor market.

Keywords: readiness, pedagogical conditions, competitiveness, vocational training, professional abilities