

УДК 378.147.091.31:664-051

СТРУКТУРА ТА ЗМІСТ ФАХОВОЇ ПІДГОТОВКИ ПЕДАГОГІВ ПРОФЕСІЙНОГО НАВЧАННЯ З ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Світлана Іщенко

*Національний педагогічний університет імені М.П. Драгоманова
(Київ)*

Анотація. Стаття присвячена вивченню структури та змісту фахової підготовки педагогів професійного навчання з харчових технологій. Встановлено, що процес розвитку структури навчально-педагогічної діяльності майбутніх педагогів професійного навчання неможливий без активного впровадження інноваційних компонентів (інноваційної діяльності), специфіка яких спрямована на виокремлення особливостей професійно-педагогічної діяльності педагога професійного навчання. Сучасне суспільство вимагає від майбутнього фахівця з харчових технологій, як трудового ресурсу, так і знань, умінь та навичок, які забезпечать стає функціонування та подальший розвиток країни у європейському вимірі. В статті науково обґрунтовано та проаналізовано структуру та зміст фахової підготовки педагогів професійного навчання з харчових технологій в сучасних умовах, що забезпечує високу ефективність освітнього процесу.

Ключові слова: *фахова підготовка, педагог професійного навчання, структура і зміст, харчові технології.*

Светлана Ищенко

Национальный педагогический университет имени Н.П. Драгоманова

*СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ
ПЕДАГОГОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПИЩЕВЫМ
ТЕХНОЛОГИЯМ*

Анотация. Статья посвящена изучению структуры и содержания профессиональной подготовки педагогов профессионального обучения по пищевым технологиям. Научно обоснована структура и содержание профессиональной подготовки педагогов профессионального обучения по пищевым технологиям в современных условиях, что обеспечивает высокую эффективность образовательного процесса.

Ключевые слова: *профессиональная подготовка, педагог профессионального обучения, структура и содержание, пищевые технологии.*

Svitlana Ischenko

National Pedagogical Dragomanov University

**STRUCTURE AND CONTENT OF TRAINING TEACHERS OF
VOCATIONAL TRAINING IN FOOD TECHNOLOGY**

Abstract: The article is devoted to the study of the structure and content teachers professional training in food technology. It was established that the development of pedagogical structure of future teachers of vocational training is impossible without the active implementation of innovative components (innovation activity), the specifics of which are aimed at isolating features professional-pedagogical activity of teacher training.

Modern society requires specialist food future technologies such as human resources, and knowledge and skills that will ensure sustainable operation and further development of the country in European terms. The article scientifically substantiated and analyzed the structure and content of vocational training of food technology in modern terms, providing high efficiency of the educational

process. Vocational teacher education is the only type of education in the country, which was created specifically and was sent to the state social sectors as an initial professional education. In this regard, vocational teacher education is essential specifics of the content and educational technologies.

It should be noted that 015 graduates - "Professional Education. Food Technology" has to master in learning professional competencies that enable it to successfully carry workers' training in food technology. For this graduate should: know the complexity of working profession and its theoretical basis; practices have professional knowledge and skills based on established training pedagogy and psychology; be able to use modern equipment and latest information technology.

The article analyzes the structure of teacher professional training in food technology and its characteristics. Teacher professional learning can be a teacher, and master instructor of industrial training, assistant, and trainers. According to the functional responsibilities of teacher professional learning provides training for educational, industrial and technological, research and organizational management activities in schools for vocational education, training and production plants, schools, faculties and training and academic institutions.

The effectiveness of vocational training teacher professional learning significantly increase our research in an integrated combination of deliberate practice theory as well as systematic independent work of students under the guidance of their mentors.

Keywords: *vocational training, teacher training, structure and content, food technology.*

Постановка проблеми. Професійно-педагогічна освіта є єдиним в країні видом освіти, який створювався спеціально та був спрямований на державну галузь соціальної сфери як початкова професійна освіта. У зв'язку з цим, професійно-педагогічна освіта має суттєву специфіку змісту та освітніх технологій.

Слід зазначити, що випускник спеціальності 015 – «Професійна освіта. Харчові технології» має оволодіти у процесі навчання професійними компетенціями, що дозволяють йому успішно здійснювати робітничу підготовку фахівців з харчових технологій. Для цього випускнику необхідно: знати складності робітничої професії, та її теоретичні основи; володіти практикою професійних знань, умінь та навичок з урахуванням закономірностей професійної підготовки педагогіки і психології; вміти використовувати сучасне обладнання та новітні інформаційні технології.

Аналіз актуальних досліджень. Проблеми фахової підготовки педагогів професійного навчання досліджували як вітчизняні, так і зарубіжні вчені (Андрієвський Б.М., Коваленко О.Е., Ткачук С.І., Дьяченко М.І., Чернілевський Д.В., Моїсєєв В.Б.), але авторами надається лише теоретичне положення принципів навчання. На думку М.М. Фіцула [5] основні положення, що визначають зміст, організаційні форми та методи навчальної роботи характеризуються як принципи навчання. Вимоги до підготовки та реалізації змістових та організаційних компонентів процесу взаємодії викладача та учнів з метою передачі і, відповідно, засвоєння соціального досвіду визначаються Н.О.Брюхановою [1]. Вона зазначає, що структура професійної педагогічної підготовки повинна визначатися за допомогою компетентнісного підходу до навчання, відповідно до якого спочатку надаються теоретичні засади за встановленими компетенціями, а потім на їхній основі формуються способи діяльності. Проте, в умовах

реформування професійної освіти, виникає потреба в їх оновленні, що зумовлено стрімкими соціально-економічними та інформаційно-технологічними змінами в харчовій галузі.

Мета статті. Проаналізувати та науково обґрунтувати структуру та зміст фахової підготовки педагогів професійного навчання з харчових технологій в сучасних умовах, що забезпечує високу ефективність освітнього процесу.

Для вирішення поставлених задач та досягнення мети дослідження використано наступні **методи дослідження:**

теоретичні: аналіз педагогічної та спеціальної літератури з досліджувальної проблеми; класифікація та порівняння узагальнених даних, щодо вивчення структури та змісту фахової підготовки педагогів професійного навчання з харчових технологій;

емпіричні: педагогічне спостереження, статистична та аналітична обробка експериментальних даних, щодо педагогічної ефективності науково обґрунтованої методики навчання майбутніх педагогів професійного навчання.

Виклад основного матеріалу. Реалізація стратегічних завдань до професійної підготовки майбутніх педагогів професійного навчання з харчових технологій потребує нових підходів щодо організації навчального процесу. [4]

Проаналізуємо структуру діяльності педагога професійного навчання з харчових технологій та його характеристику[5]. Педагог професійного навчання може бути викладачем, майстром та інструктором виробничого навчання, асистентом, та методистом. Водночас, він має право проводити свою професійну діяльність на інженерних посадах підприємств харчової галузі та в науково-дослідних установах. Згідно з функціональними

обов'язками педагог професійного навчання здійснює підготовку для навчально-виховної, виробничо-технологічної, науково-дослідної та організаційно-управлінської діяльності у навчальних закладах професійно-технічної освіти, навчально-виробничих комбінатах, загальноосвітніх школах, а також на факультетах підвищення кваліфікації і наукових установах.

Згідно чинного навчального плану для ступеневої підготовки фахівців з харчових технологій передбачено такі цикли підготовки: цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки; цикл фундаментальної природничо-наукової підготовки; цикл професійної та практичної підготовки, що забезпечують певний освітньо-кваліфікаційний рівень. Навчальний план побудований таким чином, що вивчення навчального матеріалу відбувається поступовим переходом від загальних до більш конкретних питань професійної підготовки.

У процесі вивчення циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки реалізується формування особистості студента, розвиток його індивідуальних якостей і особливостей, розкривається інтелектуально-творчий потенціал особистості. формування в майбутніх фахівців професійної компетентності й інформаційної культури. Досягнення цих знань відбувається за рахунок включення таких гуманітарних дисциплін у навчальний план ВНЗ, як «Українська мова», «Іноземна мова», «Основи економічної теорії» і «Право».

Також, в даному циклі пропонується викладання спеціально підготовлених курсів: «Філософія», «Історія української державності», та «Українська культура», які забезпечують гармонійний розвиток особистості майбутнього фахівця, його культури, допомагають адекватному уявленню про вплив конкретних умов соціального життя, розумінню місця і виховання

в суспільстві, їхніх функцій і ролі в соціальних процесах. Гуманітарна підготовка, під час вивчення цього циклу спрямовується на виховання індивіда, як активного і вольового суб'єкта, здатного до самостійних зусиль у навчанні.

Предметна підготовка циклу фундаментальної природничо-наукової підготовки передбачає ґрунтовне вивчення таких дисциплін як: «Сучасні інформаційні технології», «Соціально-екологічна безпека життєдіяльності», «Технічна мікробіологія», «Вища математика», «Фізика», «Хімія», «Гідравліка, пневматика, термодинаміка» Мета даного циклу надати майбутнім фахівцям ґрунтовні знання з основних розділів даних дисциплін, зокрема:

- забезпечення відповідним сучасним вимогам знань студентів про загальні закономірності соціально-екологічної безпеки життєдіяльності;
- формування у майбутніх фахівців харчової галузі базових математичних знань для розв'язування задач у професійній діяльності;
- формування інформаційної культури, оволодіння студентами навичками при роботі з комп'ютерною технікою з використанням сучасного програмного забезпечення;
- оволодіння фізичними законами та явищами, що покладені в основу функціонування виробничих процесів харчової галузі;
- формування знань, умінь і навичок з організації і виробництва продукції харчової та переробної промисловості;
- володіння методами експрес-діагностики та інструментарієм, що дозволяє управляти психічним розвитком особистості. [2]

Діапазон дисциплін природничо-наукового циклу відіграють важливу роль у формуванні професійної підготовки майбутніх педагогів професійного навчання з харчових технологій, оскільки вони формують

теоретичне підґрунтя вивчення дисциплін циклу професійної та практичної підготовки.

Цикл професійної та практичної підготовки в навчальному плані представлений в найбільшому обсязі – 1800 годин, та включає в себе такі дисципліни як: «Професійна підготовка», «Психологія», «Економіка підприємства», «Процеси і апарати харчових виробництв», «Загальні технології харчових виробництв», «Харчова хімія», та інші. У процесі викладання дисциплін даного циклу студенти вивчають: закономірності навчання людини професії і формування професійно важливих якостей особистості працівника; основи загальної психології і педагогіки; загальні, практичні та теоретичні основи стандартизації, метрології харчової продукції, структури державної системи сертифікації, основи професійної підготовки; знання з економіки підприємства і харчової хімії. Вони також детально вивчають процеси і апарати харчових виробництв і технології харчових виробництв.

Традиційно, вивчення дисциплін всіх циклів складається з лекційних, практичних та лабораторних занять, де студенти вивчають устрій, принцип дії обладнання харчової галузі, методику проведення розрахунків, та техніку безпеки.

Аналіз наукових досліджень продемонстрував, що формуванню особистості студента особливо сприяють евристичні лекції, які забезпечують умови для створення студентами нових навчальних продуктів.

Пропонується при проведенні лекцій з даних дисциплін врахувати такі етапи :

- ознайомити студентів із технологією їхньої майбутньої діяльності;
- визначити обладнання, яке використовується в харчовій галузі, в окремому виробництві продукції;

- визначити разом зі студентами у формі діалогу основні елементи обладнання та їх функцію;
- визначити разом зі студентами основні недоліки обладнання;
- запропонувати студентам розробити та удосконалити обладнання з певними технологічними та конструктивними особливостями;
- разом зі студентами розробити методику розрахунку обладнання;
- визначити перспективи використання обладнання в суміжних галузях виробництва;
 - здійснювати моніторинг навчального процесу з метою поліпшення методики організації навчання. [2]

Запропонований вид лекційного заняття надасть можливість студентам отримувати навчальну інформацію активно, беручи участь у її створенні.

Згідно з дослідженнями викладачів–методистів, практичні заняття з даних дисципліни доцільно проводити за методикою проблемно-програмованого навчання [3]. На таких заняттях формування знань, умінь та навичок здійснюється в чотири етапи:

- На першому етапі студенти вирішують завдання репродуктивного рівня на розпізнання навчальної інформації та розв’язують задачі за алгоритмічним описом дій з елементами проблемного навчання. Це можуть бути завдання на опис конструкції та принципу дії обладнання, визначення деяких параметрів роботи того чи іншого пристрою.
- Другий етап засвоєння інформації характеризується тим, що студенти повинні застосовувати раніше засвоєні знання для розв’язання стандартних задач завдяки самостійному, по-пам’яті відтвореному алгоритмічному опису також із наявністю елементів проблемного навчання.

- На третьому етапі передбачається опанування інформацією у формі алгоритмічно-евристичного підходу, коли студенти розв'язують нестандартні задачі. За змістом це можуть бути задачі на реконструкцію елемента обладнання, самостійного складання методики проведення розрахунку обладнання, пропозиції щодо самостійної розробки оптимальної технологічної схеми навчального процесу, визначення оптимальних умов роботи обладнання.

- Четвертий етап засвоєння інформації характеризується тим, що студентом розв'язуються творчі задачі, в яких необхідно за аналогією з існуючим розробити нове обладнання; задачі, в яких необхідно створити нову технологічну схему. [4].

Проведення таких практичних занять спонукає студентів до розвитку творчого мислення та формує стійкі професійні знання, уміння та навички. Особливу роль у навчанні відіграють лабораторні заняття. Якщо на лекціях та практичних заняттях студент має можливість отримувати лише теоретичні знання, то на лабораторних заняттях здійснюється поєднання теорії з практикою. Саме цей вид занять інтегрує теоретико-методологічні знання, практичні уміння й навички студентів у єдиному процесі діяльності навчально-дослідного характеру.

Ефективність фахової підготовки педагога професійного навчання за нашими дослідженнями суттєво зростатиме при комплексному поєднанні практичної діяльності з цілеспрямованим вивченням теорії, а також при систематичній самостійній роботі студентів під керівництвом їх наставників.

Висновки та перспективи подальших наукових розвідок.
Проведений аналіз структури та змісту фахової підготовки майбутніх фахівців харчової галузі свідчить, що співвідношення навчального часу між

циклами підготовки дозволяє забезпечити високий рівень навчання в установлених стандартом межах. Запропоновану нами структуру системи та зміст фахової підготовки майбутніх педагогів професійного навчання доцільно впроваджувати як впорядковану цілісну систему, яка функціонує згідно з метою, завданням та специфікою викладання і створюють умови для формування і розвитку майбутніх педагогів.

Бібліографія

1. Брюханова Н.О. Основи педагогічного проектування в інженерно-педагогічній освіті: Монографія / Н.О. Брюханова – Харків: УПА- НТМТ, 2010. – 438 с.
2. Гуменюк Т.Б., Зубар Н.М., Волкова А.А. Проект стандарту вищої освіти України для підготовки бакалаврів, галузь знань 01 Освіта, спеціальність 015 Професійна освіта. Харчові технології, м. Бровари – 2016. – 25 с.
3. Лазарева Т.А.Творче навчання студентів дисципліни “Технологічне обладнання харчової галузі” <http://lecture.in.ua/tehnologichne-obladnannya-harchovoyi-galuzi.html>
4. Пригожин, А. І. Нововведення: стимули і перешкоди: (соціальні проблеми інноватики) / А. І. Пригожин. - М.: Политиздат, 1989. - 271 с.
5. Фіцула М. М. ПЕДАГОГІКА: навч. посіб. / М. М. Фіцула.- 3-тє вид., стереотип. -К.: Академвидав, 2009. -560 с.

ВІДОМОСТІ ПРО АВТОРА

Іщенко Світлана Михайлівна – аспірантка першого року навчання Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова, тел.: 096-793-09-60

Коло наукових інтересів: підготовка педагогів професійного навчання з харчових технологій.