

ВАРІАТИВНІСТЬ ЗМІСТУ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ПЕДАГОГІВ ПРОФЕСІЙНОГО НАВЧАННЯ У ПРОЦЕСІ ВИВЧЕННЯ ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

Корець М.С.,

*доктор педагогічних наук, професор
Національний педагогічний університет
імені М.П.Драгоманова*

Іщенко С.М.,

*кандидат технічних наук
Таврійський державний
агротехнологічний університет імені
Дмитра Моторного*

Анотація. У доповіді висвітлено аспекти змістового трактування феномена «варіативність» як складного, різнопланового явища в контексті фахової підготовки майбутніх педагогів професійного навчання у процесі вивчення обладнання харчових виробництв - цілеспрямованого і системно організованого процесу.

Схарактеризовано вияви варіативності як провідного принципу організації фахової підготовки, підґрунтя її індивідуалізації, що передбачає варіативний вибір індивідуальної освітньої траєкторії, як особливості й умови розвитку творчої індивідуальності особистості, процесу дії і взаємодії, результату творчої діяльності майбутніх педагогів професійного навчання при вивченні обладнання харчових виробництв.

Ключові слова: *варіативність, фахова підготовка, майбутні педагоги професійного навчання, індивідуалізація, творча індивідуальність, особистісно орієнтована освіта, обладнання харчових виробництв.*

В проєкті Концепції підтримки розвитку педагогічної освіти запропоновані інноваційні механізми і способи підвищення якості педагогічної підготовки та отримання педагогічної освіти. Аналізуючи зміст і функції сучасного педагога, можна сформулювати наступні види інноваційної педагогічної діяльності, які забезпечують досягнення необхідної якості професійної підготовки.

1. Діяльність з оновлення змісту освітніх програм, які спрямовані на створення міждисциплінарних зв'язків, що передбачають різні рівні засвоєння і різні траєкторії оволодіння навчальним матеріалом. Зміст сучасних освітніх програм має відповідати регіональним вимоги, запитам студентів, роботодавців, мережевих партнерів і проектуватися на основі освітніх результатів.

2. Діяльність щодо вдосконалення організації освітнього процесу, яка спрямована на забезпечення гнучкості, доступності, безперервності освітніх програм, тобто створення умов для реалізації різних освітніх траєкторій, підвищення доступу до освітніх продуктів з використанням інформаційно-комп'ютерних технологій та мережевих ресурсів.

Основним завданням модернізації педагогічної освіти є:

- підвищення варіативності програм педагогічної підготовки (поява можливості входу в педагогічну професію особам, які вже мають базову професійну підготовку в іншій області);
- створення системи «універсального бакалаврату», яка дає можливість отримувати базову вищу «бакалаврську» освіту, а педагогічну профілізацію вибирати усвідомлено на останніх курсах навчання;
- збільшення частки практичної підготовки педагогів, наситити освітній процес сучасними технологіями;
- розвиток мережевої взаємодії освітніх та інших організацій для підвищення якості професійної підготовки;
- створення системи незалежної професійної сертифікації педагогів, а також супроводу випускників та розвитку їх кар'єри;
- розробка суспільно-професійної системи оцінки якості програм педагогічної.

Згідно навчального плану дисципліни природничо-наукового циклу відіграють важливу роль у системі підготовки майбутніх педагогів професійного навчання з харчових технологій, оскільки у процесі їх вивчення формують теоретичне підґрунтя та пропедевтику опанування змістом професійної та практичної підготовки.

Професійна та практична підготовка реалізується шляхом вивчення таких 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 основ 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.

Пропонується наступна структура та послідовність вивчення навчальних дисциплін, яка спрямовується на ознайомлення студентів з сучасним експлуатаційним обладнанням харчових виробництв за двома рівнями (рис.1).

Перший, базовий рівень охоплює нормативну частину, до якої входить науково-предметна підготовка вивчення дисципліни «Процеси і апарати харчових дисциплін», на вивчення якої відводиться 3 кредити ЕКТС.

У процесі вивчення дисципліни «Процеси та апарати харчових виробництв» студенти набувають необхідні знання і навички щодо основних технологічних процесів та апаратів, забезпечення опанування студентами методики розрахунку апаратів, принципів моделювання і оптимізації та застосування їх у майбутній професійній діяльності.

Другий, поглиблений рівень вивчається залежно від спеціалізацій. Для спеціалізації «Технологія харчування» розраховано вивчення навчальної дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» (сьомий семестр). Тут чітко відстежується наступність і поетапність, бо вона базується на знаннях, отриманих при вивченні таких дисциплін: «Виробниче навчання» (1, 2, 3 семестр, залік), «Технологія продукції ресторанного господарства» (6, 7 семестр, екзамен) та «Товарознавство у ресторанному господарстві» (3 семестр, залік). Навчальна дисципліна «Устаткування закладів ресторанного господарства» ґрунтується на знаннях, отриманих у процесі вивчення таких дисциплін: «Виробниче навчання» (1,2,3 семестр, залік) «Технологія хлібобулочних і борошняних виробів» (6, 7 семестр, екзамен) та «Товарознавство у ресторанному господарстві» (3 семестр, залік).

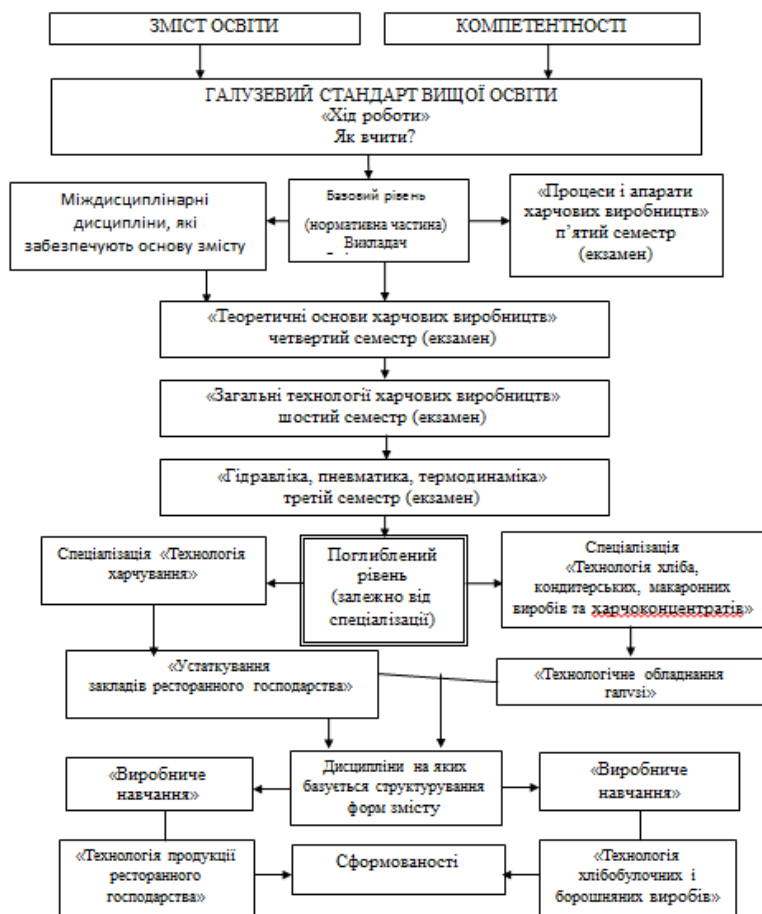


Рис. 1. Схема дворівневої системи формування технологічних компетенцій у процесі вивчення обладнання харчових виробництв

Крізь призму вищезазначеного цілком закономірно стверджувати, що така стратегія фахової підготовки майбутніх педагогів професійного навчання спрямована на успішну адаптацію в професії. Таким чином, варіативність як особливість індивідуальності майбутнього фахівця, базується на різноманітті, різнобічності його внутрішнього світу, які виявляючись у різних видах діяльності, сприяють його динамічній реалізації у житті й професії. При цьому розглядаючи варіативність як процес дії і взаємодії, ми маємо на увазі механізм ситуативного використання варіантів різноманітних методів, форм, засобів у процесі предметної діяльності чи спілкування.

Інформаційні джерела:

1. 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. Бровари. 2016, 25 с.
2. Концепція розвитку професійного навчання в Україні (2010–2020 рр.). Міністерство освіти і науки України, 2018. URL: http://tnkk.at.ua/proekt2010_2020.doc (дата звернення: 20. 05. 2020)
3. Іщенко С. М. Структура та зміст професійної підготовки педагогів професійного навчання з харчових технологій. Наукові записки. Серія : Проблеми методики фізико-математичної і технологічної освіти. Кропивницький : РВВ КДПУ ім. В. Винниченка, 2017. Випуск 11. Частина 3. С. 104-106.
4. Корець М. С., Іщенко С. М., Зубар Н. М. Устаткування закладів ресторанного господарства : програма вибіркової навчальної дисципліни (за вибором університету) освітнього рівня бакалавр, галузь знань 01 Освіта / Педагогіка, 015 Професійна освіта за спеціалізацією : «Харчові технології». Київ : Видавництво НПУ ім. М.П. Драгоманова, 2019. 18 с.

ЗАСТОСУВАННЯ ІНФОРМАЦІЙНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ У ЗВО

Коростель П.В.,

аспірант

*Національний педагогічний університет
імені М.П. Драгоманова*

Анотація. У дослідженні розглянуто сутність та зміст дистанційного навчання із застосуванням інформаційних технологій. Проведено аналіз інформаційних технологій в освіті. Визначено основні характеристики дистанційного навчання. Показано, що сучасні інформаційні технології відкривають студентам доступ до нетрадиційних джерел інформації, дають цілком нові можливості для творчості, знаходження та закріплення професійних вмінь та навичок, підвищують рівень самостійної роботи.

Ключові слова: *інформаційні технології, освітній процес, заклад вищої освіти, дистанційне навчання.*