

- аспект) : [Монографія] / С. В. Баранова. – Луганськ : Світлиця, 2006. – 200 с.
2. Журавлев А. Л. Проблема совместной трудовой деятельности в социально-психологическом исследовании коллектива: Тезисы научных сообщений советских психологов к VI всесоюзному съезду общества психологов СССР / А. Л. Журавлев. – М., 1983. – Ч. 3. – С. 508-510.
  3. Марігодов В. К. Педагогіка і психологія: аспекти активізації творчості і готовності до професійної діяльності: навчальний посібник; [для техн. вузів] / В. К. Марігодов. – Севастополь: Севастопольського НТУ, 2004. – 170 с.: іл.
  4. Обозов Н. Н. Психологическая совместимость и срабатываемость как факторы эффективности труда / Н. Н. Обозов // Промышленная социальная психология. – Л.: Ленинградск. УН-Т, 1982. – С. 102-108.
  5. Панфилова А. П. Игротехнический менеджмент / А. П. Панфилова. – СПб.: ИВЭСЭП; Знание, 2003.
  6. Переверзев М. П. Менеджмент: учебник / под общ. ред. проф. М. П. Переверзева. – М.: ИНФРА-М, 2002. – 288 с.
  7. Третьяченко В. В. Управлінські команди: методологія та теорія, формування і розвиток: [монографія] / В. В. Третьяченко. – Луганськ: СНУ ім. В. ДАЛЯ, 2004. – 300 с.

**Стельмах Р. И. Подходы к изучению личности менеджера банковских услуг.**

*В статье акцентируется внимание на том, что существенное влияние на формирование требований к личности менеджера просматривается в утилитарных моделях, принятых в различных управленческих культурах, где в смысле требований к характеристикам менеджера отражаются функциональная структура его деятельности, требования к личностным особенностям, стилю руководства и диапазон специфических для профессиональной среды ситуаций. Важной задачей профессионального отбора менеджеров является установление соответствия личностных особенностей претендента особенностям организации, группы, структуры и функций деятельности.*

**Ключевые слова:** личность, менеджер, банковские услуги, функциональный, подход, личностный подход, ситуационный

**Stelmah I. Approaches to the study of personality of the manager of banking services.**

*The article focuses on the fact that a significant impact on the requirements of the individual manager seen in utilitarian models adopted in different management cultures where the content requirements for a manager shows the functional structure of its operations, the requirements for personal characteristics, leadership style and a range of specific environment for professional situations. An important task of selecting professional managers is to establish whether the personal characteristics of the applicant features of organizations, groups, structure and functions of activity.*

**Keywords:** personality, manager, banking, functional approach, personal approach, situational approach

Стогній А. Ю.

Національний педагогічний університет  
імені М. П. Драгоманова

**СУЧАСНИЙ СТАН ПРОБЛЕМИ ПІДГОТОВКИ ВИКЛАДАЧІВ  
ПРАКТИЧНОГО НАВЧАННЯ З ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

*У статті проаналізовано сучасний стан проблеми підготовки викладачів практичного навчання з харчових технологій. Запропоновано можливі шляхи вирішення основних проблем.*

**Ключові слова:** майбутні викладачі практичного навчання, проблеми підготовки, харчові технології, професійна освіта у ВНЗ.

Проблеми, які накопичилися за останній час на рівні професійної освіти з харчових технологій, потребують переосмислення та визначення нових підходів у прийнятті ефективних рішень.

Українське суспільство ставить перед вищими навчальними закладами важливе

завдання: готувати майбутнього фахівця знаючим, думаючим, уміти самостійно здобувати й застосовувати на практиці нові знання та практичні навички.

Це завдання може бути успішно реалізоване при умові підготовки вищою школою високо компетентних, професійно конкурентоспроможних спеціалістів здатних науково мислити та орієнтуватися у своїй практичній діяльності, приймати правильні рішення в тій чи іншій виробничій ситуації.

Стрімкий і неспинний розвиток харчової промисловості в Україні тісно пов'язаний з широким впровадженням нових типів підприємств, сучасних технологій виробництва харчових продуктів. Все це потребує підготовки фахівців широкого профілю з глибоким і різноманітним діапазоном знань [12]. З урахуванням цих обставин необхідно переглянути та поступово змінювати підходи щодо підготовки спеціалістів у сфері харчових технологій. Отже проблема сучасного стану підготовки викладачів практичного навчання з харчових технологій є актуальною.

Основні аспекти професійної підготовки інженера-педагога відображені у дослідженнях: С. Артюха, А. Ашерова, С. Батишева, А. Беляєвої, О. Маленка, Н. Ничкало, А. Пастухова, В. Мосолова, Е. Нероби, А. Сейтешева, О. Щербак (концептуальні засади та стратегія розвитку інженерно-педагогічної освіти); В. Бакатанової (відбір на навчання у педагогічному ВНЗ); В. Безрукової, Р. Горбатюк, О. Коваленко (педагогічне та дидактичне проектування в процесі підготовки майбутніх інженерів-педагогів); С. Бочарової, Е. Зеєра (психологічна підготовка студентів інженерно-педагогічного ВНЗ); І. Васильєва, Н. Кузьміної (структура професійно-педагогічної компетентності інженера-педагога); С. Гури (адаптація до навчання в інженерно-педагогічному ВНЗ); Т. Дев'ятьярової (індивідуалізація навчання майбутніх інженерів-педагогів); Л. Копалової (роль і місце здібностей в інженерно-педагогічній діяльності) тощо.

Наступність змісту практичної підготовки фахівців із харчових технологій розглядала у своїх наукових працях Л. Мостова.

О. Коваленко в своїх роботах висвітлює загальні положення професійної підготовки інженерів-технологів. [4]. Науковці Е. Зеєр [2], Ю. Зуєв [3], та Б. Коссов [7] визначають напрямки формування професійної особистості фахівця. Не зважаючи на різносторонність досліджень у вітчизняній і зарубіжній літературі, наявність досвіду педагогів-новаторів, проблемам харчових технологій у процесі підготовки викладачів практичного навчання в нових умовах освітнього процесу приділялося мало уваги.

**Метою статті** є дослідження сучасного стану підготовки викладачів практичного навчання з харчових технологій. Визначення основних проблем підготовки та можливі шляхи їх вирішення.

У сучасних умовах, коли новітні технології домінують у виробництві та ефективність соціально-економічних перетворень значною мірою залежить від інтенсивності інноваційних процесів у найрізноманітніших сферах професійної діяльності, як ніколи раніше стала актуальною потреба у фахівцях з яскраво вираженим творчо-особистісним потенціалом, удосконаленням їх професійної підготовки й пошуком нестандартних шляхів реалізації педагогічних умов з метою підвищення професійної якості підготовки майбутніх викладачів практичного навчання у сфері харчових технологій.

Сьогодні, вища професійна освіта відрізняється цілою низкою особливостей і вимагає певних змін змісту та організації навчання. Безперечно, що зміни є невід'ємною частиною прогресу. Технологічні нововведення тягнуть за собою зміни технічні процесів, зміни в управлінні цими процесами і, неминує, зміни в підготовці викладачів практичного навчання з харчових технологій.

Важливий і той факт, що, у зв'язку зі значним збільшенням швидкості змін, які відбуваються у сфері харчових технологій, майбутні фахівці повинні успішно справлятися з такими завданнями, як зміна сфери своєї професійної діяльності протягом своєї кар'єри,

адаптація до нових умов професійної діяльності, постійне оновлення своїх знань.

Та як показують дослідження, збільшення обсягу освоюваних знань призводить до надмірного збільшення навчального навантаження, несприятливо позначається на здоров'ї студентів, але при цьому не дає бажаних результатів. При таких темпах змін оновлення знань відбувається настільки швидко, що до моменту закінчення навчання, у ВНЗ отримані студентами знання встигають застаріти. Тож має повсюдно бути присутня практична доцільність постійного оновлення професійних знань – тобто, використання у навчальному процесі технології безперервного навчання.

Вища школа, яка здійснює підготовку педагогів у сфері харчових технологій, уже не може пропонувати освітні програми, виходячи з наявних у неї ресурсів. Вихідною точкою повинні стати потреби і запити споживачів та інших цільових аудиторій ВНЗ: студентів і слухачів, майбутніх роботодавців, абітурієнтів, державних органів освіти, суспільства в цілому. Необхідною передумовою оновленого змісту харчових технологій є оновлення теоретико-методологічної бази цього процесу. Такий підхід потребує активного освоєння сучасних наукових підходів у сфері харчових технологій, що склалися на стику фундаментальних та прикладних наук.

Сьогодні розвиток харчової промисловості характеризується застосуванням комплексно-механізованих потоків, технічним переоснащенням операцій технологічної обробки продукції, впровадженням нових технологій. Відображення названих шляхів оновлення харчової промисловості у змісті та процесі вивчення навчальної дисципліни "Харчові технології" з врахуванням з одного боку, соціально-економічних, культурно-освітніх потреб суспільства, а з іншого – рівня сформованості індивідуальних особливостей, інтересів, нахилів студентів, є необхідною умовою розвитку їх творчих та технічних здібностей [9].

Неможливо підготувати висококваліфікованого викладача практичного навчання з харчових технологій на застарілій матеріально-технічній базі. Університети зобов'язані шукати шляхи багатоканального фінансування для системного оновлення матеріально-технічної бази. Пріоритетним напрямком у ВНЗ має стати створення вченими-педагогами на основі новітніх наукових досягнень навчально-лабораторних спеціалізованих стендів для дослідження різних процесів і характеристик, комп'ютеризованих апаратурно-методичних модулів для імітаційного моделювання і оптимізації параметрів методів, процесів і приладів, а також віртуальних лабораторних практикумів.

Потрібно налагодити більш тісний зв'язок з компаніями, міжнародними консорціумами, великими промисловими підприємствами та акціонерними товариствами для організації виробничих практик студентів. Тоді майбутні фахівці у сфері харчових технологій зможуть отримати реальне уявлення про новітні технології і практичні навички роботи на сучасному устаткуванні галузі. Природно, все це позитивним чином позначиться на якості їх підготовки.

Інформатизація вітчизняної освіти є одним із пріоритетних напрямків її реформування. Сьогодні питання використання нових інформаційних технологій в навчальному процесі є актуальним і пов'язане з їх застосуванням у навчальній діяльності. Особливої уваги заслуговує використання НІТ в навчанні харчових технологій за такими напрямками: НІТ як засіб навчання, який забезпечує наочність, демонстративність, що підвищує ефективність навчання; НІТ як об'єкт вивчення з метою опанування сучасних технологій роботи з інформацією [5].

Безперечно, що використання нових інформаційних технологій в сучасному освітньому процесі і має певні переваги перед традиційними засобами навчання. Серед них: широкі можливості комп'ютера з обробки інформації; розширення можливості пред'явлення навчальної інформації (використання кольору, графіки, мультиплікації, звуку), створення реального оточення; посилення мотивації навчання (не тільки новизна роботи з

комп'ютером, що часто сприяє підвищенню інтересу до навчання, але й можливість регулювати рівень складності завдань, які пропонуються); комп'ютер дозволяє повністю ліквідувати одну з найважливіших причин негативного ставлення до навчання – відсутність позитивних результатів (працюючи з комп'ютером, студент отримує можливість довести рішення будь-якої задачі до кінця, оскільки йому надається необхідна допомога); забезпечення активного включення в навчальний процес усіх студентів; гнучкість видів контролю за діяльністю студентів; комп'ютер сприяє формуванню педагогічної рефлексії; насамперед, він дозволяє наочно представити результати своєї діяльності.

Набуває великого значення формування в майбутніх викладачів практичного навчання у сфері харчових технологій технологічної грамотності, що передбачає не тільки належний рівень теоретичних знань, але й високий рівень їх професійної підготовки, вміння застосовувати свої знання в повсякденній практичній роботі. Крім того, майбутній фахівець повинен володіти прогресивною технологією й новою технікою у сфері харчових технологій.

Кваліфіковані ресторатори стверджують, що пошукувачі робочих місць кухарів, які приходять після закінчення навчання у вищих навчальних закладах це абсолютно незрілий матеріал, який треба повністю перенавчати або доучувати. Аналіз стану професійної підготовки кадрів показує, що високою професійною майстерністю володіють ті фахівці, що мали можливість стажування в іноземних країнах або в кухарів-іноземців.

У вищих навчальних закладах дають досить гарну навчальну підготовку, базові теоретичні і практичні знання. Але викладачі професійно-орієнтованих дисциплін не мають можливості стажування за кордоном, а тому не можуть адаптувати свої програми до швидко розвинених сучасних технологій. Тому всі відшліфовані роками підходи в сьогоденні використовуються дуже невдало. Асортимент страв теж обмежений, бо не можна через матеріальні витрати використовувати нові нетрадиційні харчові продукти.

Стажування у вітчизняних ресторациях може багато дати в плані досягнення майстерності, хоча це також залежить від класу підприємства і самого студента, його бажання навчитись. Практична робота в передових ресторациях дозволяє студентам не тільки ознайомитися зі стравами традиційних і міжнародних кухонь, але й відкриває великий світ гастрономічних традицій і нових технологій харчування. Це сприяє формуванню дійсно висококваліфікованого спеціаліста-професіонала у своїй галузі [1, 6].

У процесі комплексної підготовки студентів за профілем “Харчові технології” практична підготовка відіграє особливо важливу роль, так як майбутні фахівці набувають специфічних професійних рис, що дозволяє вважати цю підготовку важливою складовою конкурентоспроможного фахівця у своїй сфері професійної діяльності.

Науковці-освітняни, які вивчали різні аспекти навчально-виховного процесу в середній і вищій школі, нагромадили цінні результати, які можуть бути використані для дослідження методичних аспектів підготовки студентів з харчових технологій.

Проблема підготовки майбутніх викладачів практичного навчання з харчових технологій є порівняно новою, оскільки готувати таких спеціалістів у вищих педагогічних навчальних закладах III–IV рівнів акредитації почали порівняно недавно. Сьогодні немає науково-обґрунтованих навчальних програм із професійно-орієнтованих дисциплін. Кожен ВНЗ працює за самостійно розробленими програмами, які не завжди адаптовані до вимог педагогічних вузів. Спостерігається низький рівень навчально-методичного забезпечення або його відсутність зокрема з навчальної дисципліни “Харчові технології”.

Ця проблема ускладнюється й тим, що студенти суттєво відрізняються рівнем базових для цієї спеціальності знань, умінь та навичок. За одними і тими ж планами навчаються випускники ПТНЗ, які мають певний досвід роботи у харчовому виробництві, та випускники загальноосвітніх шкіл, у яких початкова підготовка з харчових технологій значно нижча. При такому діапазоні початкових знань, умінь і навичок не реалізуються диференційований та індивідуальний підходи до професійної підготовки майбутніх викладачів практичного

навчання, не забезпечується достатньо творче спрямування їхньої навчальної діяльності.

Вищі педагогічні навчальні заклади, що здійснюють підготовку викладачів практичного навчання у сфері харчових технологій, відчують дефіцит інформаційного забезпечення навчального процесу: відсутність достатньої кількості підручників та навчальних посібників; застаріла література; мала кількість фахових вітчизняних періодичних видань; відсутність підручників та посібників іншомовних країн.

Швидкий розвиток харчового виробництва зумовив необхідність сучасних вимог до фахової підготовки викладачів практичного навчання. У процесі вивчення дисципліни "Харчові технології" необхідними якостями, що сприяють пошуку інноваційних, нестандартних рішень, є креативні якості особистості, які забезпечують творчо-пошукове спрямування навчальної діяльності [11]. Лише креативно розвинута особистість викладача практичного навчання зможе створити освітні умови для розвитку активної творчої навчально-виховної діяльності студентів. У процесі підготовки майбутніх викладачів практичного навчання у сфері харчових технологій важливою умовою є визначення змісту і структури організації технологічної діяльності, яка на кожному етапі виконання повинна сприяти удосконаленню та розвитку потенціалу особистості.

Тож для успішної професійної підготовки з харчових технологій майбутній викладач практичного навчання повинен володіти певними якостями: гарною пам'яттю; захопленістю; умінням зосередитися, умінням чітко і логічно формулювати свої думки, завдання, висновки; умінням просто думати про складні речі, міркувати про них у термінах, зрозумілих співрозмовникові; умінням критично оцінювати результати роботи, особливо своєї; широким науковим світоглядом ознайомлення з науковими результатами в суміжних галузях; високим рівнем естетичної культури та ін.

Позитивні результати модернізації освіти в галузі харчових технологій обумовлені збереженням традицій, що склалися протягом багатьох років, і довели, що поєднання фундаментальної і спеціальної освіти з високим рівнем практичної підготовки фахівців даної галузі створює базову професійну основу, що дозволяє випускникам отримати якісну освіту та реалізувати себе у сфері своєї майбутньої професійної діяльності.

Значимість якості професійної підготовки викладачів практичного навчання з харчових технологій обумовлена тим, що вона сприяє зміцненню престижності харчової освіти, залученню талановитої молоді до ВНЗ, які ведуть підготовку майбутніх викладачів практичного навчання у сфері харчових технологій, інтеграції системи освіти України в міжнародний освітній простір.

Аналіз стану розвитку промисловості та освітнього процесу підготовки фахівців для відповідної галузі показує, що існують певні суперечності, які характеризують умови підготовки викладачів практичного навчання даної галузі, що можуть бути представлені на рівні вимог соціуму, ринку праці, освітньо-професійної кваліфікації викладача практичного навчання та рівні методики і технології професійної підготовки майбутніх викладачів практичного навчання [10]. Дані суперечності повністю відображають стан проблеми у сфері харчових технологій.

Так на рівні сучасних вимог соціально-економічного прогресу і ринкових відносин існують суперечності між:

– вимогами працедавця, суспільства і держави, що стоять перед професійною підготовкою майбутнього викладача практичного навчання, та можливостями забезпечити сучасний рівень підготовки традиційною системою професійної освіти у вищій школі;

– потребою у викладачах практичного навчання, чия підготовка відповідає сучасним соціально-економічним умовам, ринковим відносинам, та можливістю забезпечити масштаби такої підготовки;

– системою вимог у межах державного освітнього стандарту з підготовки викладачів практичного навчання та відповідністю реальним вимогам їхньої підготовки до професійно-

педагогічної діяльності.

На рівні вимог до особистісних якостей викладача практичного навчання з харчових технологій існують суперечності між:

– потребою реальної професійно-педагогічної практики у працюючих викладачів практичного навчання, здатних до самостійної перетворювальної діяльності, та переважанням підготовки професійно і соціально пасивних випускників ВНЗ;

– кваліфікаційними вимогами до викладача практичного навчання і затребуваними сучасним ринком праці екстрафункціональними кваліфікаціями (професійна мобільність, винахідливість, конкурентоспроможність та ін.).

На рівні вимог до процесу професійної підготовки майбутніх викладачів практичного навчання з харчових технологій існують суперечності між:

– необхідною спрямованістю професійної підготовки на розвиток особистісно-професійних здібностей і якостей майбутніх викладачів практичного навчання та існуючою системою методичного і технологічного забезпечення процесу підготовки;

– необхідністю продуктивного характеру навчання, як головного чинника розвитку системи професійно-технічної освіти, та консерватизмом системи вітчизняної освіти.

Вказані суперечності мають тенденцію до поглиблення, чому сприяють такі чинники соціально-економічного характеру, як економічна нестабільність, зменшення фінансування соціальної сфери, скорочення виробництва, зростання безробіття, девальвація статусу викладача практичного навчання, зниження соціальної захищеності педагогічних працівників та ін. Однак, ґрунтуючись на вимогах до випускника вищої школи, загальній логіці підготовки фахівця за профілем “Харчові технології” і наявній практиці передових систем освіти, можна стверджувати, що чинниками, котрі визначають якість процесу професійної освіти у ВНЗ, є сформовані професійні знання, вміння і навички та особистісні якості у студентів [8].

Висновки з даного дослідження та перспективи подальших розвідок у даному напрямку. Отже, професійна підготовка викладачів практичного навчання з харчових технологій згідно з сучасними потребами суспільства, зростаючими обсягами наукової і технічної інформації повинна полягати в оволодінні методами самостійного пошуку, аналізу і синтезу процесів та суспільних явищ. Удосконалення професійної підготовки викладачів практичного навчання дозволить знайти оптимальні способи вирішення існуючих суперечностей між стрімким розвитком промисловості, змінами, що відбуваються в державі, зокрема соціально-економічними змінами, та рівнем підготовки фахівців професійної освіти у ВНЗ.

Перед університетами, які проводять підготовку викладачів практичного навчання з харчових технологій, варто виділити найголовнішу задачу – підготовка фахівців, затребуваних сучасним ринком, здатних до подальшої самоосвіти та саморозвитку.

Вирішення проблем з підготовки педагогів у сфері професійної освіти за профілем “Харчові технології” забезпечить підготовку кадрів, здатних вирішувати складні завдання щодо інноваційного розвитку харчових технологій та зі створення високотехнологічних виробництв харчової промисловості, досягнення високої якості продукції, що виробляється в даній галузі.

#### *Використана література:*

1. Варковський К. М. Проблема професійного самовизначення молоді на сучасному етапі ринкових перетворень / К. М. Варковський // Педагогіка і психологія. – 2002. – № 4. – С. 40–43.
2. Зеер Э. Ф. Психология профессионального развития / Э. Ф. Зеер. – М. : Академия, 2007. – 240 с.
3. Зуев Ю. Ю. Основы создания конкурентоспособной техники и выработки эффективных решений. / Ю. Ю. Зуев. – М. : МЭИ, 2006. – 402 с.
4. Коваленко О. Е. Инженерно-педагогичні кадри: нові вимоги сьогодення / О. Е. Коваленко // Проблеми інженерно-педагогічної освіти : зб. наук. праць. – Вип. 21. – Харків, УПА, 2008. – С. 8-1; Концепція

- розвитку інженерно-педагогічної освіти в Україні / за ред. О. Е. Коваленко. – Харків : УПА, 2004. – 22 с.
5. Козлакова Г. Інформаційні технології: інтелектуалізація навчання у вищій школі / Г. Козлакова // Вища освіта України. – 2002. – № 1. – С. 48–52.
  6. Корміна Л. І. Самовдосконалення як умова професійного становлення студентської молоді / Л. І. Корміна // Педагогічна технологія у сучасному вузі. – Луцьк, 1996.
  7. Коссов Б. Б. Личность: теория, диагностика, развитие / Б. Б. Коссов. – М. : Академический Проект, 2000. – 240 с.
  8. Кулешова В. В. Особливості професійної підготовки майбутніх інженерів-педагогів у вищому навчальному закладі / В. В. Кулешова, В. В. Мальована. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://www.nbuv.gov.ua/portal/soc\\_gum/Pipo/2010\\_26-27/10kvvdme.pdf](http://www.nbuv.gov.ua/portal/soc_gum/Pipo/2010_26-27/10kvvdme.pdf).
  9. Пермінова А. Особливості методики професійного навчання майбутніх інженерів-педагогів швейного профілю / А. Пермінова // Гуманізація навчально-виховного процесу : зб. наук. праць. – Вип. XLVIII. – Слов'янськ : СДПУ, 2009. – С. 67–71.
  10. Скварок М. Ю. Особливості професійної підготовки майбутніх інженерів-педагогів з проектування одягу / М. Ю. Скварок // Методика інженерної та інженерно-педагогічної освіти. Наукові записки. Серія: Педагогіка. – 2011. – № 3. 338.
  11. Шкворець О. В. Підготовка майбутніх учителів трудового навчання до моделювання і проектування одягу : автореф. дис. канд. пед. наук / О. В. Шкворець. – Чернігів, 2011. – 24 с.
  12. <http://www.uipa.kharkov.ua>.

**Стогний А. Ю. Современное состояние проблемы подготовки преподавателей практического обучения по пищевым технологиям.**

*В статье проанализировано современное состояние проблемы подготовки преподавателей практического обучения по пищевым технологиям. Предложены возможные пути решения основных проблем.*

**Ключевые слова:** будущие преподаватели практического обучения, проблемы подготовки, пищевые технологии, профессиональное образование в вузах.

**Stogny A. Y. Condition modern problems of teacher preparation almost education of food technologies.**

*The paper analyzes the present state problems of preparation teachers of practical training on food technology. Possible ways of solving major problems.*

**Keywords:** future teachers practical training, problems of preparation, food technology, professional education in universities.

**Сулаєва Н. В.**

**Полтавський національний педагогічний університет  
імені В. Г. Короленка**

**НЕФОРМАЛЬНА МИСТЕЦЬКА ОСВІТА МАЙБУТНІХ УЧИТЕЛІВ  
У ГУРТКАХ ДЕКОРАТИВНО-УЖИТКОВОГО МИСТЕЦТВА**

*У статті розглядаються особливості неформальної художньої освіти студентів вищих педагогічних навчальних закладів у гуртках декоративно-прикладного мистецтва. Акцентується увага на збагаченні результатів університетської формальної освіти художньою компетентністю, зокрема розвитку особистісного, когнітивного, діяльного і соціального її компонентів.*

**Ключові слова:** неформальна художня освіта, художні компетентності, художньо-творчий колектив, декоративно-прикладне мистецтво.

Неформальна мистецька освіта студентів вищого навчального педагогічного закладу в гуртках декоративно-ужиткового мистецтва забезпечує розвиток висококультурної, творчої особистості, з почуттям прекрасного та стійким естетичним смаком, яка здатна активно впливати на духовне становлення молодого покоління. Це зумовлено здатністю декоративно-