

ЕКОНОМІЧНА КУЛЬТУРА ЯК РЕЗУЛЬТАТ ЕКОНОМІЧНОГО НАВЧАННЯ Й ВИХОВАННЯ МАЙБУТНІХ ТЕХНІКІВ-ТЕХНОЛОГІВ У КОЛЕДЖАХ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ТОРГІВЛІ

УДК 377.5 (075.8)

*Анна Лежавська, аспірант кафедри професійної освіти
Бердянського державного педагогічного університету*

ЕКОНОМІЧНА КУЛЬТУРА ЯК РЕЗУЛЬТАТ ЕКОНОМІЧНОГО НАВЧАННЯ Й ВИХОВАННЯ МАЙБУТНІХ ТЕХНІКІВ-ТЕХНОЛОГІВ У КОЛЕДЖАХ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ТОРГІВЛІ

У статті схарактеризовано особливості професійної діяльності техніків-технологів харчових технологій (об'єкт, тип, результати праці), проаналізовано кваліфікаційні вимоги до них. Розглянуто низку функцій (в тому числі й економічних), які виконують ці фахівці під час роботи на підприємствах харчового виробництва та громадського харчування. Визначено основні елементи економічної культури техніків-технологів.

Ключові слова: *техніки-технологи харчових технологій, професійна діяльність, професійні функції, економічна культура.*

Літ. 7.

*Анна Лежавская, аспирант кафедры профессионального образования
Бердянского государственного педагогического университета*

ЭКОНОМИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА КАК РЕЗУЛЬТАТ ЭКОНОМИЧЕСКОГО ОБУЧЕНИЯ И ВОСПИТАНИЯ БУДУЩИХ ТЕХНИКОВ-ТЕХНОЛОГОВ В КОЛЛЕДЖЕ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ТОРГОВЛИ

В статье охарактеризованы особенности профессиональной деятельности техников-технологов пищевых технологий (объект, тип, результаты труда), проанализированы квалификационные требования к ним. Рассмотрены функции (в том числе и экономические), которые выполняют эти специалисты в процессе работы на предприятиях пищевого производства и общественного питания. Определены основные элементы культуры техников-технологов.

Ключевые слова: *техники-технологи пищевых технологий, профессиональная деятельность, профессиональные функции, экономическая культура.*

*Anna Lezhavska, Graduate Student of the Vocational Education Department
Berdyansk State Pedagogical University*

ECONOMIC CULTURE AS A RESULT OF THE ECONOMIC EDUCATION AND TRAINING OF FUTURE TECHNICIANS IN COLLEGES TRADE AND FOOD TECHNOLOGIES

The present article deals with the peculiarities of professional activities of food technicians. The object, type and results of activity have been identified.

A number of functions which are performed by technicians during their work have been considered (participation in training, retraining and advanced training of workforce considering requirements of a market economy; researches factors that are important for the successful realization of various services, demands, the reasons for its increase and decrease, differentiation of the population's purchasing power; calculation of operational and material standards, expense of raw materials, fuel and energy; competitive market research and similar services and its trend, etc.)

In analysis of content of job descriptions technologist of the food industry has determined that an important place in their training takes the formation of economic culture.

The main elements of technologist's economic culture include: economic consciousness (economic knowledge; economic thinking and understanding the essence of economic phenomena in food production; economic views and convictions; economic ideology; economic traditions of the professional community in food production industry), economic abilities and skills; experience of economic activity, economic values and norms, professionally important qualities of the personality.

Keywords: *technicians of food technologies, professional activity, professional functions, economic culture.*

Постановка проблеми. Сучасне суспільство все більше усвідомлює необхідність у молодших фахівцях, здатних до прийняття самостійних і якісних рішень щодо економічних аспектів професійної діяльності.

Для подальшого розвитку підприємств харчової промисловості та забезпечення їх рентабельності необхідна якісна підготовка фахівців, спроможна забезпечити зростаючі потреби споживача та виробника галузі [2]. Саме

тому перед системою вищої освіти постала соціально-педагогічна проблема підготовки майбутніх техніків-технологів харчових технологій з високою економічною культурою. Відтак стратегічним завданням сучасного коледжу харчових технологій та торгівлі є надання майбутнім технікам-технологам не лише всіх необхідних знань, практичних умінь та навичок у харчовій сфері виробництва, а й формування та розвиток в них економічної культури.

Аналіз останніх публікацій. Питання формування економічної культури особистості знайшли відображення у працях Т. Заславської, А. Морозова, С. Мочерного, Н. Назимової, Л. Пономарьова, В. Попова, Р. Ривкіної, А. Сур'як, В. Чичканова, С. Хамініч, В. Щербини та ін. Організацію економічної освіти і виховання досліджували В. Зайчук, А. Фіцула, А. Шпак та ін.

Проблему підготовки фахівців у галузі харчових технологій розглянуто у працях А. Долуда, О. Ільмінської, Т. Лазаревої, М. Лобур, Н. Полякової та ін.

Мета статті – на основі аналізу особливостей професійної діяльності розглянути сутність економічної культури майбутніх техніків-технологів харчових технологій та її елементів.

Виклад основного матеріалу. Технік-технолог харчових технологій – це фахівець з розробки, виробництва та контролю за якістю продукції на підприємствах громадського харчування та виготовлення харчової продукції. Його праця є первинною в процесі приготування їжі у їдальнях, кафе, готелях, ресторанах та виготовлення на харчових підприємствах (хлібопекарське, молочне, м'ясне, рибне, цукрове, кондитерське, плодово-овочеве, виноробне, пивоварне, мікробіологічне тощо).

Об'єктами професійної діяльності техника-технолога є різні види продуктів і сировини, напівфабрикати промислової виробітки, рецептурний склад харчового продукту; технологічні процеси виготовлення та приготування кулінарної продукції; показники якості продукції; процеси управління різними ділянками виробництва продукції громадського харчування; первинні трудові колективи підприємств громадського харчування; нормативні документи (технічні інструкції, умови виробництва тощо) [4].

Техніка-технолога відносять до усіх чотирьох типів професій, визначених Є. Климовим, "людина – природа" (робота з різними видами органічної сировини), "людина – знакова система" (розробка нових рецептів, оформлення відповідних нормативних документів), "людина – людина" (спілкування з клієнтами,

постачальниками та ін.) та "людина – техніка" (експлуатація та управління технічними пристроями). Ця професія з класу "виконавських", бо пов'язана з виконанням завдань з дотриманням наявних правил і нормативів (відповідно до технологій, інструкцій та рецептур), "організаційних", бо технік-технолог розробляє й удосконалює технологічні процеси з виготовлення їжі, відповідає за справність устаткування та якість готових страв, "управлінських", бо технік-технолог є керівником середньої ланки з управління персоналом фахівців, які приймають участь у процесі виготовлення їжі, він управляє асортиментом та рецептурою страв на підприємствах громадського харчування.

Результат праці техника-технолога харчової промисловості – забезпечення високої якості продуктів харчування, збереження здоров'я людей.

Аналіз посадових інструкцій [1] дав змогу визначити особливості професійної діяльності техника-технолога на підприємствах харчового виробництва (технік-технолог з виготовлення м'ясних, рибних та ін. продуктів; контролер харчової продукції; майстер, керуючий (менеджер) підприємством харчування), які пов'язані із виконанням низки функцій:

- розробка та вдосконалення виробництва продуктів харчування;
- аналіз якості сировини, матеріалів, готової продукції;
- впровадження прогресивних технологічних процесів виробництва продукції;
- розширення асортименту та впровадження нових видів сировини;
- здійснення технологічних розрахунків й оформлення технічної документації;
- контроль за дотриманням послідовності та якості операцій, які становлять процес приготування продуктів; за справністю устаткування; організацією праці та дотриманням правил техніки безпеки;
- виявлення причин браку продукції та розробка заходів щодо його запобігання й ліквідації та ін. [2; 5; 7].

Професійна діяльність техника-технолога на підприємствах громадського харчування (кухар, кухар-бригадир, кондитер, член бригади ресторану, завідувач підприємства, начальник виробництва, керуючий рестораном (кафе, їдальнею тощо), шеф-кухар, адміністратор залу) пов'язана з приготуванням їжі відповідно до наукових основ правильного харчування, законів і правил кулінарного мистецтва, гостинності та культури обслуговування. Коло його обов'язків у цій сфері пов'язано з:

ЕКОНОМІЧНА КУЛЬТУРА ЯК РЕЗУЛЬТАТ ЕКОНОМІЧНОГО НАВЧАННЯ Й ВИХОВАННЯ МАЙБУТНІХ ТЕХНІКІВ-ТЕХНОЛОГІВ У КОЛЕДЖАХ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ТОРГІВЛІ

- розробкою техніко-технологічних карт на страви, рецепти нових страв, різні види меню;
- виготовленням широкого асортименту кулінарних і кондитерських виробів;
- розрахунком кількості продуктів для отримання готових страв;
- оцінкою якості використовуваної сировини, продукції;
- організацією праці виробничих цехів і обслуговування споживачів;
- розподіленням обов'язків між кухарями та контролем за їх роботою;
- облік матеріальних цінностей, обладнання, сировини, готової продукції;
- забезпеченням якості послуг харчування та ін. [2; 5; 7].

До того ж, на сучасному виробництві технік-технолог все частіше виконує різні види економічної діяльності, а саме: бере участь у підготовці, перепідготовці та підвищенні кваліфікації виробничих кадрів з урахуванням вимог ринкової економіки; досліджує чинники, що мають значення для успішної реалізації різних послуг, попиту, причини його підвищення і зниження, диференціацію від купівельної спроможності населення; забезпечує скорочення матеріальних і трудових витрат на виготовлення продукції; бере участь у розробленні технічно обґрунтованих норм часу (виробітку), розраховує подетальні та поопераційні матеріальні нормативи, норми витрат сировини, матеріалів, інструменту, палива та енергії, економічну ефективність проєктованих технологічних процесів; сприяє збалансованому розвитку сфери послуг громадського харчування; готує пропозиції щодо вибору та зміни напрямків розвитку асортименту, виробничо-господарської та підприємницької діяльності; вивчає ринок конкурентних та аналогічних послуг і тенденції його розвитку.

Праця техника-технолога пов'язана з необхідністю підтримувати на ринку інтерес до своєї продукції, тому вимагає наявності раціоналізаторської жилки. Від нього залежить створення якісних та конкурентоспроможних продуктів харчового виробництва.

Таким чином, аналіз змісту посадових інструкцій працівника підприємства харчової індустрії [1], а саме техника-технолога – дає змогу зазначити, що важливе місце у його професійній підготовці займає формування економічної культури, яку ми трактуємо як інтегральну якість особистості, що відбивається в духовному та професійному бутті фахівця, є якісною характеристикою економічної компетентності в умовах його професійного становлення.

Економічна культура майбутнього техника-технолога харчової галузі є показником його інтегрованості в економічний соціум, можливості відчувати себе його повноцінним суб'єктом, чинником економічної успішності. Вона дозволяє формувати власну позицію з питань інтеграції та співробітництва при спільній роботі на підприємствах харчової промисловості, досягати значних економічних результатів, які відбиваються у зовнішніх матеріальних та внутрішніх особистісних показниках (успішні проєкти, досягнення).

Стосовно до професійної підготовки техника-технолога з технологій харчування (освітня галузь знань 0517 "Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції", напрям підготовки 051701 "Харчова технологія та інженерія") економічну культуру розглядаємо як результат процесу економічного навчання і виховання, що відображає ступінь сформованості економічної компетентності, яка своєю чергою проявляється у здатності до вирішення тих чи інших економічно значущих професійних проблем, до застосування економічних знань й навичок у професійній діяльності.

Розглянемо основні елементи економічної культури майбутнього техника-технолога з технологій харчування.

1. Економічна свідомість, яку утворюють:

- економічні знання (основи економіки підприємства харчування, економічні механізми його функціонування; матеріально-технічна база та виробничо-торгівельна діяльність; фінансові результати цієї діяльності, нормативи витрат сировини, матеріалів, енергії; ресурсозберігаючі технології; собівартість харчової продукції; продуктивність, трудомісткість продукції; основи оподаткування в харчовій галузі; оборотні кошти та ін.);

- економічне мислення й розуміння сутності економічних явищ у сфері харчового виробництва;

- економічна ідеологія; економічні погляди й переконання, як сформованість активного особистісного відношення до економічних об'єктів, явищ та процесів у сфері харчового виробництва;

- економічні традиції професійного співтовариства галузі харчового виробництва.

2. Економічні уміння й навички:

1) проєктувальні:

- враховуючи технічні характеристики наявного обладнання та засобів виробництва, визначати найбільш ефективні види сировинних матеріалів;

- виходячи з виробничої програми підприємства, розраховувати потребу в сировині та напівфабрикатах;

ЕКОНОМІЧНА КУЛЬТУРА ЯК РЕЗУЛЬТАТ ЕКОНОМІЧНОГО НАВЧАННЯ Й ВИХОВАННЯ МАЙБУТНІХ ТЕХНІКІВ-ТЕХНОЛОГІВ У КОЛЕДЖАХ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ТОРГІВЛІ

- з урахуванням обсягу виробництва та нормативних витрат, розраховувати потребу в інвестиціях на придбання товароматеріальних ресурсів на виробництво;

- керуючись нормативними даними, розробляти заходи щодо покращення використання матеріально-технічних ресурсів;

- виходячи з обсягу послуг, які надаються споживачам, розраховувати обсяг матеріально-технічного оснащення торговельних залів;

2) організаційні (організація виробництва та маркетинг):

- враховуючи маркетингові підходи, організувати випуск продукції та надавати послуги споживачам;

- виходячи з потужності виробничого підрозділу, забезпечувати ефективне використання кадрового потенціалу;

- враховуючи передовий досвід та досягнення робіт у галузі, вибирати форми підвищення кваліфікації працівників;

- згідно виробничої програми запроваджувати національні схеми організації робочих місць відповідно до технологічних процесів;

- спираючись на передовий досвід роботи в галузі та техніко-економічні показники, розробляти маркетинговий план діяльності підприємства (підрозділу);

- використовуючи засоби реклами та види маркетингу, формувати попит на продукцію, розробляти тактику і стратегію збуту продукції в умовах конкурентного середовища;

- користуючись нормативними законодавчими актами, здійснювати правове регулювання діяльності підприємства (підрозділу);

- керуючись вимогами нормативної документації, забезпечувати продаж (реалізацію) продукції в закладах та за їх межами;

- здійснювати різні форми розрахунків за продукцію і послуги;

- використовувати професійно-профільовані знання в розробці заходів забезпечення умов організації праці;

3) контролювальні:

- використовуючи конкретні техніко-економічні дані роботи підприємства (підрозділу), розробляти заходи із забезпечення ефективного використання фінансових, трудових, матеріальних ресурсів та контролювати їхнє виконання;

- контролювати забезпечення підрозділу (підприємства) необхідними сировинними, трудовими, матеріальними ресурсами, транспортом;

4) прогностичні:

- впроваджувати прогресивні форми матеріального та морального стимулювання працівників виробництва та обслуговування;

- враховуючи попит та потреби ринку (споживачів), прогнозувати кількісний і якісний випуск готової продукції та її реалізацію;

5) технічні:

- на основі законодавства про оплату праці та виробітку робітниками фонду робочого часу визначати фонд оплати праці;

- використовуючи нормативні документи, визначати продажні ціни страв, кулінарних та кондитерських виробів;

- визначати залишки товарів, проводити інвентаризацію на виробництві;

- використовувати математичні формули для розрахунку основних показників економіко-фінансової діяльності виробничих підрозділів, розробки технологічної документації та ін.

3. Досвід здійснення економічної діяльності у галузі харчової промисловості:

- використання економічних знань, умінь і навичок у практичній діяльності;

- застосування логічного мислення для підвищення ефективності виробництва;

- використання прогресивних технологій та нової техніки у професійній діяльності;

- здійснення проектних і практичних виробничих завдань в умовах появи нових соціально-економічних і виробничих змін у сфері індустрії харчування;

- обрання типових методів і способів виконання професійних економічних завдань, оцінювання їх ефективності та якості; прийняття рішень в стандартних і нестандартних ситуаціях;

- здійснення пошуку та використання економічної інформації, необхідної для ефективного виконання професійних завдань, професійного та особистісного розвитку та ін.

4. Економічні цінності та норми, які виступають регуляторами соціально-економічної поведінки й професійної діяльності у галузі харчового виробництва та реалізуються через ставлення індивіда до економічної реальності та взаємин з іншими людьми (трудова етика, економічні стереотипи й міфологеми, ідеї, концепції та переконання, економічні традиції, а також установки та орієнтації; економічні ідеали й норми).

5. Професійно-важливі якості особистості, які повинні відобразитися в цілях професійної підготовки.

Технік-технолог харчового виробництва повинен вміти спілкуватися з людьми, бути ввічливим, терплячим, витриманим, уміти обслуговувати споживача на професійному рівні. Ці якості визначають спроможність людини працювати у сфері обслуговування в ринкових умовах.

Неабияке значення мають творчі здібності техника-технолога, технічне та креативне мислення, прагнення до самоосвіти та саморозвитку, ініціативність, відповідальність, наполегливість, професійна інтуїція, уміння аналізувати, планувати і приймати раціональні рішення, високі загальнолюдські та професійні цінності, норми, ідеали, моральність, гуманізм, чесність, порядність, активна життєва позиція, позитивне ставлення до обраної професії, відповідальність, почуття обов'язку, громадянськість, патріотизм, слідування гуманістичним ідеалам, повага прав людини та норм закону, прагнення до саморозвитку і розкриття свого творчого потенціалу.

Економічна культура передбачає формування у студентів певних моральних та ділових якостей, необхідних для їх майбутньої трудової діяльності: суспільної активності, підприємливості, ініціативності, господарського ставлення до суспільного блага, раціоналізаторських здібностей, відповідальності, прагнення до рентабельності й оновлення технологічних процесів і обладнання, продуктивності праці, високої якості продукції, особистого успіху й добробуту [3; 6].

Формування економічної культури у майбутнього техника-технолога харчових технологій має враховувати соціокультурні й економічні вимоги до фахівця й реалізовуватися у цілісному педагогічному процесі його професійної підготовки в коледжах харчових технологій та торгівлі.

Висновки. Таким чином, враховуючи зростаючу потребу суспільства в техниках-технологах харчових технологій, що володіють високим культурним і професійним рівнем і потенціалом, можна відзначити, що дана проблема набуває суспільно-значимий характер. У сучасних умовах стає затребуваним лише той фахівець, чії особистісно-професійні характеристики відповідають високому рівню економічної культури професійної діяльності.

Економічна культура техника-технолога харчових технологій – це інтегральна якість особистості, яка відбивається в духовному та професійному бутті фахівця, є якісною характеристикою економічної компетентності в умовах його професійного становлення.

До основних елементів економічної культури техника-технолога харчових технологій віднесено: економічну свідомість (економічні знання; економічне мислення й розуміння сутності економічних явищ у сфері харчового виробництва; економічні погляди й переконання; економічна ідеологія; економічні традиції професійного

співтовариства галузі харчового виробництва), економічні уміння й навички (проектувальні, організаційні, контролювальні, прогностичні, технічні), досвід здійснення економічної діяльності, економічні цінності та норми, професійно-важливі якості особистості.

Перспективи подальших досліджень вбачаємо у визначенні шляхів підвищення ефективності професійної підготовки майбутніх техніків-технологів у коледжах харчових технологій та торгівлі.

1. Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників. Вип. 11.: Виробництва харчової промисловості, ч. 1 [Електронний ресурс] / Державний комітет України з харчової промисловості., 1998. – Режим доступу: <http://www.jobs.ua/ukr/dkhp>.

2. Долуда А.В. Суперечності професійної підготовки майбутніх інженерів-технологів харчової галузі в навчанні проектуванню харчових підприємств / А.В. Долуда // Проблеми інженерно-педагогічної освіти: [зб. наук. пр. Укр. інж.-пед. акад.]; [редкол.: О.Е. Коваленко та ін.]. – Харків: УПА, 2013. – № 38 – 39. – С. 219 – 224.

3. Каминська О.Ю. Конструктивна роль економічної культури в професійній самореалізації випускника коледжу [Електронний ресурс] / О.Ю. Каминська // Освіта. ua: [сайт]. – Режим доступу: <http://osvita.ua/doc/files/news/391/39118/Robota.doc>.

4. Лазарева Т.А. Аналіз структури професійної діяльності інженера-технолога харчової галузі / Т.А. Лазарева // Проблеми інженерно-педагогічної освіти: зб. наук. пр. / Укр. інж.-пед. акад. – Харків, 2013. – Вип. 38 – 39. – С. 281 – 287.

5. Лазарева Т.А. Теоретичні і методичні засади підготовки майбутніх інженерів-технологів харчової галузі до творчої професійної діяльності: автореф. дис. ... на здобуття наук. ступ. докт. пед. наук., спец.: 13.00.04 “Теорія і методика професійної освіти” / Тетяна Анатоліївна Лазарева. – К., 2015. – 40 с.

6. Лобур М.С. Формування професійно значущих якостей майбутніх молодших спеціалістів сфери харчування: автореф. дис. ... на здобуття наук. ступ. канд. пед. наук., спец.: 13.00.02 “Теорія та методика навчання (математика)” / Микола Сергійович Лобур. – К., 2006. – 19 с.

7. Полякова Н.М. Методика навчання математики молодших спеціалістів харчової промисловості з використанням інформаційно-комунікаційних технологій: автореф. дис. ... на здобуття наук. ступ. канд. пед. наук., спец.: 13.00.02 “Теорія та методика навчання (математика)” / Наталія Михайлівна Полякова. – Черкаси, 2012. – 20 с.

Стаття надійшла до редакції 07.10.2015