

6. Стрелков С. П. Общий курс физики. Механика : учеб. пособие для ун-тов / С. П. Стрелков. – [изд. 3-е, перераб.]. – М. : Наука, 1975. – 560 с.

7. Використання фрагментів історичного матеріалу для підвищення інтересу учнів до вивчення фізики : зб. наук. праць студентів і молодих науковців “Фізика. Новітні технології навчання” / наук. ред. С. П. Величко. – Випуск № 3 – Кіровоград : РВВ КДПУ ім. В. Винниченка, 2005. – 230 с.

УДК 37.026.9

Т. А. Лазарєва,

кандидат педагогічних наук, доцент
(Українська інженерно-педагогічна академія, м. Харків)

МОТИВАЦІЯ ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ МАЙБУТНІХ ІНЖЕНЕРІВ-ТЕХНОЛОГІВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ

Постановка проблеми. Підготовка майбутніх інженерів-технологів харчової галузі у вищих навчальних закладах – це багатофакторний процес, основними елементами якого є формування глибоких теоретичних знань, практичних умінь і навичок, компетентностей, а також професійно важливих якостей. Рушійною силою, яка спонукає студентів навчатися й оволодівати професією є мотивація. Розглядають мотивацію навчальної діяльності, професійної діяльності та мотивацію соціальної поведінки. У становленні інженера-технолога як професіонала провідну роль виконує мотивація професійної діяльності.

Аналіз досліджень і публікацій. Проблема визначення і формування мотивації професійної діяльності присвячено роботи відомих педагогів і психологів, таких як: Е. Зеєр, О. Іванова, Є. Ільїн, Є. Клімов, В. Ковальов, Б. Коссов, Т. Кудрявцев, Н. Талізіна, В. Шадріков та ін. [1-8; 10; 11]. Науковцями визначено об'єкти професійного розвитку особистості, шляхи професійного становлення фахівця, основні напрями розвитку професійної компетенції фахівців. Проте недостатньо дослідженим залишається проблема визначення та формування мотивації професійної діяльності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі.

Основною **метою статті** є проведення аналізу професійної діяльності інженера-технолога харчової галузі, визначення її видів, проведення аналізу результатів експериментального дослідження мотивації професійної діяльності студентів Української інженерно-педагогічної академії зі спеціальності “Професійна освіта. Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування” як майбутніх інженерів-технологів харчової галузі.

Визначають наступні види професійної діяльності інженера-технолога [7]: науково-дослідна; проектно-конструкторська; технологічна або виробнича; організаційно-управлінська; експлуатаційна. Проведемо аналіз посадових обов'язків інженера-технолога харчової галузі [9] та визначимо зміст видів діяльності. Так, інженер-технолог харчової галузі здійснює науково-дослідну діяльність, яка пов'язана з: 1) розробкою і впровадженням програмних

технологічних процесів, видів обладнання, засобів автоматизації та механізації, оптимальних режимів виробництва продукції; 2) розробкою технологічних нормативів, інструкцій, схем збирання, маршрутних карт, технічних завдань, стандартів якості продукції; 3) розробкою технологічних процесів виробництва продукції, методів технічного контролю та випробувань продукції; 4) проведенням патентних досліджень, розробкою та складанням патентних і ліцензійних паспортів, заявок на винахід; 5) участю у проведенні експериментальних робіт з освоєнням нових технологічних процесів, нових методів контролю продукції; 6) підготовкою наукової документації та звітів.

Виконуючи проектно-конструкторську діяльність інженер-технолог: 1) складає плани розміщення обладнання, технічного оснащення й організації робочих місць, проводить розрахунки щодо конструкції виробів за параметрами технологічності, економічної ефективності, матеріальних витрат, виробничої потужності обладнання; 2) розробляє технічні завдання на проектування спеціального оснащення технологічного процесу виробництва продукції, на виробництво нестандартного обладнання, засобів автоматизації та механізації.

Технологічну діяльність інженера-технолога пов'язано з: 1) встановленням порядку виконання робіт і поопераційного маршруту виготовлення продукції; 2) прийняттям участі в реалізації заходів з підвищення ефективності виробництва; 3) проведенням аналізу причин появи бракованої продукції та випуску продукції низької якості та прийняттям участі щодо розробки заходів з їх попередження й усунення.

Інженер-технолог харчової галузі здійснює організаційно-управлінську діяльність, а саме: узгоджує документацію з підрозділами підприємства; здійснює контроль за виконанням технологічної дисципліни в цехах і на ділянках; організує роботу на місцях, бере участь у розробці технічно обґрунтованих норм часу, лінійних і мережевих графіків роботи; взаємодіє і проводить консультації з фахівцями інших підрозділів.

Експлуатаційну діяльність інженера-технолога пов'язано з: проведенням контролю за виконанням правильної експлуатації технологічного обладнання; організацією технічного обслуговування та ремонту обладнання, контролю за виконанням технологічних процесів харчової промисловості; проведенням досліджень і розробкою правил експлуатації нового обладнання, контролем за виконанням правил безпеки праці; проведенням консультацій з робітниками щодо експлуатації обладнання. Як бачимо, інженер-технолог харчової галузі у своїй діяльності охоплює широке коло складних питань, базові елементи рішення яких треба формувати у процесі професійної підготовки у вищому навчальному закладі.

Засвоєння теоретичних знань, формування практичних умінь і навичок, а також професійно важливих якостей можливе у разі наявності у студентів розвинутої мотивації навчальної і професійної діяльності. Є. Ільїн [4] стверджує, що у студентів у процесі навчання у ВНЗ домінуючими є професійна мотивація та мотиви "особистісного престижу", менш значущими є "прагматичні" мотиви отримання диплому про вищу освіту та "пізнавальні" мотиви. Як стверджує науковець, роль домінуючих мотивів на різних курсах навчання може змінюватися. Задачею нашого дослідження є визначення спрямованості студентів до інженерної діяльності у харчовій галузі. У дослідженні брали участь

студенти Української інженерно-педагогічної академії (м. Харків) технологічного факультету спеціальності “Професійна освіта. Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування” третього, четвертого та п'ятого курсів (таблиця 1).

Таблиця 1

Учасники дослідження

Курс	Кількість студентів
3	38
4	24
5	22
Разом	84

Саме з третього курсу студенти починають вивчати дисципліни, які є професійно-орієнтованими. Дослідження проводилося протягом весняного семестру, після того як студенти третього курсу вже розпочали вивчати спеціальні дисципліни.

У навчальних групах проводилося анкетування за методикою “спрямованість інженерної діяльності”, яку запропонувала Т. Годллінник [4, с. 460]. Методика анкетування студентів дозволяє визначити прихильність їх до інженерної діяльності за видами: 1) науково-дослідної діяльності; 2) проектно-конструкторської; 3) експлуатаційної; 4) технологічної або виробничої діяльності.

Спочатку проводили анкетування студентів третього курсу. На цьому курсі студенти починають вивчати такі професійно-орієнтовані дисципліни зі спеціальності: “Товарознавство”, “Процеси та апарати харчових виробництв”, “Харчові технології”, “Управління якістю харчових виробництв”, “Технологія виробництва продукції ресторанного господарства”. Студенти цього курсу пройшли першу та другу виробничі практики, які були відповідно на першому та другому курсі навчання. Під час проведення практик вони ознайомилися зі структурою та роботою відділів підприємств харчової галузі, мали можливість отримати практичний досвід роботи на посадах помічника кухаря, кондитера, офіціанта, апаратника. Ознайомилися з посадовими обов'язками інженера-технолога. Таким чином, студенти вже отримали першу уяву про роботу фахівців харчової галузі. Тому відповідати на питання анкети для них було нескладним завданням. В результаті анкетування визначали відсоток студентів, у яких рівень спрямованості до визначеного виду інженерної діяльності був низьким, середнім та високим (таблиця 2).

Таблиця 2

Результати анкетування студентів третього курсу

Види професійної діяльності	Рівні спрямованості до інженерної діяльності, %		
	низький	середній	високий
Науково-дослідна діяльність	18,4	73,7	7,9
Проектно-конструкторська діяльність	36,8	57,9	5,3
Виробнича діяльність	26,3	63,2	10,5
Організаційна діяльність	18,4	50,0	31,6

Бажання займатися науково-дослідною діяльністю виявили 7,9% студентів, 18,4% анкетуючих визначили, що зовсім не мають бажання займатися цим видом інженерної діяльності, а 73,7% студентів вибрали

цей вид діяльності як можливий варіант. Такий незначний рівень спрямованості студентів щодо вибору науково-дослідної діяльності можна пояснити наступним чином. Студенти третього курсу тільки почали вивчати навчальний матеріал професійно-орієнтованих дисциплін. На лекційних заняттях вони вивчають основні положення та закономірності розвитку й функціонування харчової галузі. На практичних і лабораторних заняттях у студентів формуються елементарні практичні уміння та навички щодо проведення дослідів та обробки отриманих результатів. На таких заняттях студенти лише частково, несистемно виконують науково-дослідну роботу. Цей факт підтверджують результати анкетування.

Проектно-конструкторський вид інженерної діяльності закладено у зміст таких дисциплін: “Інженерна та комп’ютерна графіка”, яка вивчається на 1 курсі; “Технічна механіка” – на 2 курсі; “Проектування харчових підприємств з основами САПР” – на 4 курсі. Як показує досвід роботи та дослідження психологів, не всі студенти образно мислять і в повній мірі не використовують свої математичні здібності щодо проведення багаточисельних розрахунків конструкційних матеріалів та обладнання. Це підтверджується достатньо низькою спрямованістю студентів на цей вид інженерної діяльності. Дещо кращі показники отримано щодо рівня спрямованості студентів до виробничої діяльності. Це пояснюється тим, що студенти третього курсу ознайомилися з посадовими обов’язками помічника кухаря, кондитера, пекаря, офіціанта, апаратника на виробничих практиках і в процесі виробничого навчання у майстернях. Вони отримали практичні уміння та навички щодо роботи на цих посадах. Деякі з них навіть працювали на літніх канікулах у закладах ресторанного господарства.

Найвищий рівень спрямованості до професійної діяльності отримано для організаційної діяльності. Пояснити цей факт можна, якщо проаналізувати навчальний план і визначити дисципліни, на яких формується такий вид діяльності. Ураховуючи, що студенти навчаються за спеціальністю “Професійна освіта. Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування”, то починаючи з першого курсу студенти вивчають дисципліни педагогічної спрямованості, а саме: 1) “Методологічні засади професійної освіти”, “Вікова та педагогічна психологія”, які вивчаються на другому курсі; 2) “Методика професійного навчання”, “Дидактичні основи професійної освіти”, “Основи корекційної педагогіки” – на третьому курсі; 3) “Комунікативні процеси у педагогічній діяльності”, “Креативні технології навчання”, що вивчаються на четвертому курсі.

Студентів навчають самостійно організовувати процес навчання. Також студенти проходять педагогічну практику у школах, коледжах, ПТУ та технікумах, де самостійно розробляють плани навчальних занять, проводять їх, контролюють результати роботи. Тому і рівень спрямованості організаторської діяльності студентів досить високий. Проведемо аналіз результатів анкетування студентів четвертого курсу (табл. 3).

Таблиця 3

Результати анкетування студентів четвертого курсу

Види професійної діяльності	Рівні спрямованості до інженерної діяльності, %		
	Низький	Середній	Високий
Науково-дослідна діяльність	41,7	50,0	8,3
Проектно-конструкторська діяльність	41,7	54,2	4,1
Виробнича діяльність	58,3	29,2	12,5
Організаційна діяльність	4,2	25,0	70,8

З таблиці видно, що бажання займатися науково-дослідною діяльністю проявили 8,3% студентів, проектно-конструкторською діяльністю – 4,1%, виробничою діяльністю – 12,5% та найбільш високі показники було визначено щодо спрямованості студентів до організаційної діяльності – 70,8%. Низькі показники зацікавленості науково-дослідною і проектно-конструкторською діяльністю вказують, що таким видам інженерної діяльності приділяють незначної уваги під час професійної підготовки студентів. Підвищення рівня спрямованості до виробничої діяльності пов'язане з тим, що більшість студентів четвертого курсу на літніх канікулах працюють у закладах ресторанного господарства на робітничих посадах. Таким чином студенти отримують необхідний практичний досвід роботи в харчовій галузі, що є на сьогодні необхідною умовою під час працевлаштування.

Проте є й негативні наслідки виконання низькокваліфікаційної роботи. Така робота супроводжується механічним виконанням дій, не потребує глибоких теоретичних знань і практичних умінь. Виконуючи таку роботу, студенти частково зневірюються у майбутній професійній діяльності. Цей процес супроводжується зниженням рівня мотивації до професійної діяльності, що й підтверджує експериментальне дослідження – низький рівень спрямованості до виробничої діяльності визначено у 58,3% студентів.

Високі показники рівня спрямованості до організаційної діяльності вказують на бажання студентів керувати виробничим процесом. Студенти вважають, що виконувати таку діяльність простіше і престижніше, ніж створювати нові технології виробничих процесів, проектувати та конструювати нове обладнання. Проведемо аналіз результатів анкетування студентів п'ятого курсу освітньо-професійних рівнів: “спеціаліст” та “магістр” (табл. 4, 5).

Таблиця 4

Результати анкетування студентів п'ятого курсу освітньо-професійного рівня “спеціаліст”

Види професійної діяльності	Рівні спрямованості до інженерної діяльності, %		
	Низький	Середній	Високий
Науково-дослідна діяльність	46,2	38,4	15,4
Проектно-конструкторська діяльність	69,2	30,8	-
Виробнича діяльність	23,1	61,5	15,4
Організаційна діяльність	-	46,2	53,8

Показники таблиці 4 свідчать, що студенти п'ятого курсу освітньо-професійного рівня “спеціаліст” у більшості своїй бажають займатися

організаційною діяльністю. Цей вид професійної діяльності обрало 53,8% студентів. На жаль, студенти не проявляють зацікавленості до проектно-конструкторської діяльності. Дещо вище показник зацікавленості науково-дослідною роботою під час порівняння показників анкетування студентів третього та четвертого курсів. З бесіди зі студентами було з'ясовано, що бажання займатися цим видом інженерної діяльності з'явилося в ході виконання курсової та дипломної роботи, тему якої було пов'язано з дослідженням технології виробництва харчової продукції. Цим студентам сподобалося створювати нову продукцію, досліджувати та розробляти нову технологію виробництва харчової продукції. Вони стверджували, що така діяльність систематизує їх знання, потребує встановлення взаємозв'язку положень, фактів з різних дисциплін, що вивчалися, прояву їх творчих здібностей. Цікавими є результати анкетування студентів п'ятого курсу освітньо-професійного рівня "магістр" (табл. 5).

Таблиця 5

Результати анкетування студентів п'ятого курсу освітньо-професійного рівня "магістр"

Види професійної діяльності	Рівні спрямованості до інженерної діяльності, %		
	Низький	Середній	Високий
Науково-дослідна діяльність	-	66,7	33,3
Проектно-конструкторська діяльність	77,8	22,2	-
Виробнича діяльність	88,9	11,1	-
Організаційна діяльність	-	33,3	66,7

Ці студенти виявили бажання займатися або науково-дослідною (33,3%) або організаційною діяльністю (66,7%). Науково-дослідна діяльність приваблює студентів новизною, можливістю прояву творчих здібностей, постійним пошуком шляхів рішення виробничих ситуацій. Також з бесіди зі студентами було визначено, що організаційна діяльність приваблює їх зовнішніми атрибутами, а саме роботою на посаді керівника ділянки, цеху або відділу. Такі судження свідчать про їх нереальну уяву щодо складності всього процесу виробництва харчової продукції. Студенти зовсім не зацікавлені виконувати проектно-конструкторську та виробничу діяльність. Цей факт підтверджує, що у процесі їхньої професійної підготовки недостатньої уваги приділяється цим видам інженерної діяльності.

Висновки. Аналіз професійної діяльності інженера-технолога харчової галузі дозволив визначити такі її види, як науково-дослідна, проектно-конструкторська, виробнича або технологічна і організаційна види діяльності. Спрямованість до зазначених вище видів інженерної діяльності необхідно формувати у процесі професійної підготовки у вищих навчальних закладах на лекційних, практичних і лабораторних заняттях. Проведене дослідження спрямованості студентів третього, четвертого та п'ятого курсів до видів інженерної діяльності відобразило проблеми та недоліки професійної підготовки майбутніх фахівців харчової галузі. Порівняно низький рівень спрямованості студентів до науково-дослідної та проектно-конструкторської діяльності вказує, що елементи таких видів діяльності майже зовсім не формуються на заняттях і їм недостатньо приділяється уваги. Практична підготовка студентів, яка проходить

на підприємствах харчової галузі, часто не відповідає спеціальності, яку отримують випускники. Виконуючи обов'язки низькокваліфікованих робітників, студенти втрачають мотивацію до навчальної та інженерної професійної діяльності. Тому бажано, щоб студенти на практиці отримували досвід роботи на інженерних посадах.

Перспективи подальших пошуків у напрямі дослідження. Подальших досліджень потребує удосконалення змісту, методів і технологій професійної підготовки студентів з урахуванням спрямованості до інженерної діяльності.

ЛІТЕРАТУРА

1. Зеер Э. Ф. Психология профессий / Э. Ф. Зеер. – М. : Академический Проект ; Екатеринбург : Деловая книга, 2003. – 336 с.
2. Зеер Э. Ф. Психология профессионального развития / Э. Ф. Зеер. – М. : Академия, 2007. – 240 с.
3. Иванова Е. М. Психология профессиональной деятельности / Е. М. Иванова. – М. : ПЕР СЭ, 2006. – 382 с.
4. Ильин Е. П. Мотивация и мотивы / Е. П. Ильин. – СПб. : Питер, 2000. – 512 с.
5. Климов Е. А. Психология профессионала / Е. А. Климов. – М. : Просвещение, 1996. – 268 с.
6. Ковалев В. И. Мотивы поведения и деятельность / В. И. Ковалев. – М. : Наука, 1988. – 192 с.
7. Коссов Б. Б. Личность : теория, диагностика и развитие / Б. Б. Коссов. – М. : Академический Проект, 2000. – 240 с.
8. Кудрявцев Т. В. Психология профессионального обучения и воспитания / Т. В. Кудрявцев. – М. : МЭИ, 1985. – 236 с.
9. Морозова Л. Л. Кадры современных предприятий пищевой промышленности. Должностные инструкции служащих, квалификационные характеристики рабочих. Кн. 2 / Л. Л. Морозова. – СПб. : ООО "Актив", 2002. – 480 с.
10. Талызина Н. Ф. Теоретические основы разработки модели специалиста / Н. Ф. Талызина. – М. : Знание, 1986. – 234 с.
11. Шадриков В. Д. Психология деятельности и способности человека / В. Д. Шадриков. – М. : Логос, 1996. – 320 с.

УДК 378.016:64

О. В. Лихолат,

кандидат педагогічних наук, доцент
(Слов'янський державний
педагогічний університет)

СУЧАСНА ПАРАДИГМА СПЕЦІАЛІЗАЦІЇ “ОСНОВИ ДОМАШНЬОГО ГОСПОДАРЮВАННЯ” ПІДГОТОВКИ ВЧИТЕЛЯ ТЕХНОЛОГІЙ

Постановка проблеми. Останні роки спостерігається стійка тенденція зміни характеру системи освіти, як загальноосвітньої, так і вищої. Зміні підлягають цілі, завдання, зміст освіти, форми її організації. Сучасна система вищої освіти все більш явно зорієнтована на вільний розвиток людини, на її