

УДК 378.147:664

**ФОРМУВАННЯ В МАЙБУТНІХ
ІНЖЕНЕРІВ-ПЕДАГОГІВ У ГАЛУЗІ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ГОТОВНОСТІ
ДО ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ НА ОСНОВІ
КОМПЕТЕНТНІСНО-КРЕАТИВНОГО ПІДХОДУ**

Наталія Валентинівна Волкова,
кандидат педагогічних наук, доцент,
кафедра педагогіки та методики технологічної освіти,
Криворізький державний педагогічний університет,
м. Кривий Ріг, Україна

Анотація

Досліджено проблему формування професійної діяльності майбутніх інженерів-педагогів у галузі харчових технологій в умовах реформування вищої освіти. Розглянуто професійні функції та особливості реалізації компетентнісно-креативного підходу щодо підготовки зазначених вище фахівців. Вказано пріоритетні напрями дослідження зазначеної проблеми.

Ключові слова: *професійна діяльність, професійна освіта, інженер-педагог, харчові технології, компетентнісно-креативний підхід.*

Постановка проблеми в контексті сучасної педагогічної науки та її зв'язок із важливими науковими і практичними завданнями. В сучасних умовах розвитку Україна взяла курс на розбудову промисловості, перш за все, харчової галузі. Все більше підприємств харчової промисловості поновлюють свою роботу, збільшують

обсяги виробництва продукції, впроваджують нові технології на основі використання нетрадиційної сировини. Ці підприємства забезпечують глибоку нішу на ринку продовольчої продукції шляхом відходження від використання дешевих генно-модифікованих добавок, використовуючи нетрадиційну сировину, що сприяє випуску продукції нового покоління функціонального та лікувально-профілактичного призначення.

Для забезпечення технологічного процесу виробництва продукції високої якості потрібні компетентні, креативно мислячі фахівці, здатні творчо підходити до розв'язання будь-якої виробничої ситуації. Виконання такого завдання можливо лише за умови модернізації вищої освіти, переходу на застосування технологій навчання, які б ефективно сприяли зростанню її якісних показників.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. У наукових пошуках вітчизняні вчені звертались до проблематики професійної підготовки педагогічних фахівців. Низку праць присвячено: обґрунтуванню змісту професійної діяльності інженера-педагога (Н. Брюханова, Р. Горбатюк, Е. Зеєр, О. Коваленко, М. Лазарєв, Л. Тархан, Л. Штефан); обґрунтуванню положень системного підходу (В. Афанасьєв, О. Гапоненко, М. Дроздов, С. Калінковська, М. Овчинніков, В. Романов, В. Сагатовський, В. Садовський, Д. Собель, К. Червинська, В. Чернишов, Е. Юдін); дослідженню методичних аспектів професійної підготовки майбутніх інженерів-педагогів (А. Сейтешев, С. Качор, О. Коваленко, Н. Ничкало, Є. Новак); дослідженню методичних аспектів інженерної підготовки майбутніх інженерів-педагогів (І. Богданов, В. Осадчий, Г. Канюк, М. Резніченко, М. Рябчиков, А. Тарасюк); теорії моделювання систем (Б. Арпентьєв, А. Берг, М. Бусленко, В. Скуріхин,

А. Уємов) та ін. Проблемі професійної підготовки фахівців у досліджуваному форматі приділяють увагу зарубіжні дослідники (В. Бесараб, З. Вятровський, Е. Зеєр, А. Мелецінек, А. Сейтешев, С. Качор, Є. Новак) та ін. Незважаючи на їх значний інтерес до проблеми підготовки майбутніх інженерів-педагогів, дотепер вона залишається недостатньо дослідженою, а її змістова (психолого-педагогічна й інженерна) складова в умовах євроінтеграційних процесів потребує кардинальних змін.

Формування цілей статті. Мета статті полягає в теоретичному обґрунтуванні компетентнісно-креативного підходу як ефективного засобу формування готовності майбутніх інженерів-педагогів у галузі харчових технологій до професійної діяльності.

Виклад основного матеріалу. Проблема формування готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців не є новою у психолого-педагогічній науці. Поняття «психологічна готовність до професійної діяльності» майбутніх фахівців було визначено дослідниками М. Дьяченко і Л. Кадибовичем, аналіз психологічної готовності до різних видів діяльності здійснено у працях О. Іванової, В. Сластьоніна та ін.

Під поняттям формування готовності до професійної діяльності майбутнього інженера-педагога у галузі харчових технологій розуміємо розвиток узагальнених професійних умінь студента, що виробляють у нього здатності усвідомлено поводитися в ситуації вибору, грамотно ставити та досягати власних цілей, діяти продуктивно як під час навчання, так і в майбутній професійній діяльності.

В основі формування готовності до професійної діяльності майбутніх інженерів-педагогів у галузі харчових технологій лежить залежність практичних вмінь від ступеня

їхньої теоретичної підготовки. Це вказує на необхідність визначення вмінь, які в подальшому мають перетворитися у здатності, притаманні компетентному фахівцю. Розрізняючи поняття «здатності» та «здібності», зазначимо, що здатності – це індивідуально-психологічні особливості особистості, які є необхідною умовою високоякісного виконання конкретного виду діяльності та потребують постійного розвитку, а здібності – це теж особливості людини, що закладено в неї під час народження.

На сучасному етапі постійного зростання вимог до випускників ВНЗ, які готують фахівців інженерно-педагогічних спеціальностей, поняття «фахівець» передбачає формування узагальнених професійних умінь, що лежать в основі готовності до професійної діяльності, які впродовж цієї діяльності перетворюються на здатності компетентної особистості. Це означає, що майбутній інженер-педагог не повинен обмежуватися чітким алгоритмом виконання окресленого кола дій, бо він тоді не буде задовольняти сучасним вимогам ринку праці. На нашу думку, інженеру-педагогу в галузі харчових технологій повинні бути притаманні креативність, нестандартність, творчість у розв'язуванні виробничих завдань. З позиції Ю. Фокіна [3], професійна діяльність майбутніх інженерів-педагогів пов'язана з відходом від традиційних рішень, з пошуком нових творчих шляхів під час досягнення навіть традиційних цілей. З огляду на це, діяльність фахівця повинна бути спрямована на створення якісно нових, креативних, невідомих раніше цінностей, та спиратися на стійкі узагальнені та систематизовані знання і зміст власної діяльності у створенні кінцевого продукту.

Такі фахівці повинні самостійно організовувати свою діяльність в процесі розв'язання системи технологічних

задач, правильно спроектувати робоче місце в процесі первинної обробки сировини, виготовлення страв, порціонування, їхнього оформлення та відпускання. В процесі навчання студенти намагаються самостійно знаходити мотиви майбутньої професійної діяльності, що сприяють розв'язуванню виробничих завдань. З цією метою студент, перш ніж висунути ідеї, пропозиції, повинен поставити собі певну кількість запитань, а саме: «як підвищити харчову цінність страви?», «які компоненти страви треба замінити?»; «яким чином впливає різна сировина на калорійність страви?»; «як зміниться калорійність, якщо...» і так далі. Тільки після відповіді на ці запитання він може запропонувати декілька варіантів ідей чи пропозицій, та розглядати їх ефективність.

Розвитку мотивації майбутніх фахівців під час проходження практики сприяє також здатність до мобілізації власних творчих можливостей особистості, що зберігає її працездатність на всіх етапах творчого пошуку. Крім того, формування готовності до професійної діяльності майбутніх інженерів-педагогів у галузі харчових технологій в процесі виробничої практики неможливе без цілеспрямованості – здатності особистості досягати поставленої мети за будь-яких умов. Заслуговує на увагу висока адаптованість фахівця до будь-яких умов, його швидке пристосування до зміни умов виробничого завдання.

Майбутні інженери-педагоги у процесі виробничої практики набувають діяльнісних умінь, які характеризують здатність студента до систематизації та аналізу інформації, що була отримана в процесі теоретичної підготовки, до постійного самовдосконалення, до самостійного формування досвіду приготування страв та кулінарних виробів.

Серед діяльнісних вмінь виокремлюємо вміння простежувати міжпредметні зв'язки дисциплін харчового

спрямування. Так, у ході розв'язування виробничих ситуацій студенти повинні самостійно знаходити взаємозв'язки з іншими об'єктами фахових дисциплін, спираючись на теоретичні знання технології приготування страв.

Уміння застосовувати отримані раніше теоретичні знання в процесі первинної обробки всіх видів сировини, виготовлення напівфабрикатів, готових страв і кулінарних виробів передбачає виконання технологічних операцій процесу виготовлення готових страв, що в подальшій діяльності забезпечить продуктивність цього процесу.

Здатність розв'язувати виробничі ситуації через проблемно-виробничі задачі передбачає знаходження студентами декількох варіантів їх розв'язання, які мають бути обґрунтовані з доведенням їх результативності. В процесі пошуку таких варіантів студенти оволодівають умінням будувати технологічні, структурно-наслідкові схеми приготування страв та моделювати технологічний процес виготовлення страв відповідно до завдання проекту, при цьому в них формується здатність акцентувати увагу на незначні, на перший погляд, деталі, які можуть вплинути на якість готових страв (режим первинної або теплової обробки тощо).

Уміння систематизувати теоретичні знання, отримані в процесі вивчення дисциплін професійної та практичної підготовки, узагальнювати їх під час виготовлення страв та кулінарних виробів. Так, наприклад, врахування хімічного складу овочів, дозволяє визначити такі режими теплової обробки, які забезпечили б максимальне збереження вітамінної цінності готових страв.

Уміннями аналізувати досвід розв'язання попередніх задач, застосовувати їх результати, що впливають на якість готових страв студенти оволодівають у процесі створення

творчих проектів. В основі створення творчого проекту лежить накопичений студентами досвід виготовлення певної групи страв (наприклад, борошняні кондитерські вироби). Аналіз рецептур існуючих страв, способів їх приготування дозволяє створити нову страву або кулінарний виріб, враховуючи правила поєднання харчових продуктів, їх хімічний склад, харчову цінність, будову.

Професійна освіта сьогодні носить практико-орієнтований характер, спрямований на підготовку фахівця, здатного співвідносити знання з особистим досвідом, адекватно думати, самостійно засвоювати реалії та вирішувати нові проблеми, які виникають у практиці. З цього приводу Е. Кротов писав, що це навіть не стільки навички інтелектуальної діяльності, скільки методологія визначення проблем, вибір головних із них, постановка цілей, володіння знаннями як інструментами не тільки рішення, але і конструювання проблем. Це є здатність комбінування знання як цього вимагає доцільність постановки проблеми [2, с. 73].

У зв'язку з цим, потрібен особливий підхід, який визначає методологічну стратегію освітнього процесу у вищій школі, професіонального змісту, технології дій, ділових відносин, характерних для майбутнього фахівця. Під час визначення змісту дидактичних підходів важливо акцентувати увагу на фундаментальності знань, процесуальній стороні їх засвоєння, враховувати особистісний аспект вимог, відкриття нового знання і проектування соціально-професійних стратегій.

Таким підходом до організації навчання у професійній школі може бути компетентнісно-креативний. Цей підхід забезпечує умови, для формування умінь: творчо і свідомо вибирати оптимальні способи діяльності; планувати, прогнозувати і передбачати її результати, оцінювати

ефективність професійної праці, мислити системно і комплексно, самостійно оновлювати інформацію, працювати з потоками інформації, здійснювати проектну діяльність, оцінювати раціональність прийнятих рішень [1].

Компетентнісно-креативний підхід до організації навчального процесу виконує різні функції:

– *методологічну* – передбачає креативність мислення, здатного нести організаційну роль в отриманні нових знань, переструктурування і моделювання раніше набутих знань для вирішення професійних проблем;

– *аналітичну* – передбачає наявність аналітичних здібностей, умінь розпізнавання, діагностики та проектування;

– *навчальну* – оволодіння методикою, технологією, стратегією і тактикою професійної діяльності.

Він (компетентнісно-креативний підхід) визначає інноваційний характер освітнього процесу. Форми і способи стимулюють не лише інтелектуальний рівень, але і розвиток креативних здібностей майбутніх інженерів-педагогів в галузі харчових технологій, що дозволяє:

– отримати практичний результат (бачення професійної перспективи, визначення стратегії розвитку, плану перетворення і реконструкції старого, віджилого);

– формувати ефективну стратегію співпраці та співтворчості в навчальній, а згодом і у виробничій діяльності;

– вивчати технології розробки і реалізації оригінальних способів вирішення професійних завдань;

– піддавати самооцінці власні навчальні та професійні досягнення.

Компетентнісно-креативний підхід забезпечує формування культури перетворень, стимулює перетворення

отриманої раніше інформації в нове знання. Він проявляється:

- в суб'єктивному формулюванні навчальних цілей і завдань з урахуванням особистісної спрямованості освітнього процесу;

- власній ціннісно-змістовій інтерпретації навчальної інформації;

- варіюванні змістовних елементів навчального матеріалу і виділенням з нього суб'єктивних і особистісно-значущих елементів;

- у використанні особистісного потенціалу для актуалізації мотиваційної та рефлексивної позиції в навчальній діяльності;

- авторських пропозиціях щодо вирішення навчальних завдань і виконання різноманітних завдань, проектів;

- особистісної, професійної рефлексії та самооцінки власної компетентності, формулюванні власних принципів, ідей, авторської системи.

Нормативний аспект професійного знання спрямований не тільки на те, як робити, але і як сприймати, пояснювати, хвилюватись. Його атрибутивним елементом є відповідальне ставлення студентів до навчальних ситуацій.

У стані вільного вибору навчальних завдань і способів їх виконання, прагнення усвідомити необхідність в нестандартному вирішенні пізнавальних задач проявляються компетентність і креативність особистості; будуються необхідні майбутньому фахівцю компетенції:

когнітивні (вміння відчувати і об'єктивно сприймати, що відбувається у навчальній діяльності, задавати питання, виявляти причини досліджуваних явищ, визначати своє розуміння або нерозуміння проблеми тощо);

креативні (натхненність, фантазія, гнучкість розуму, чуйність до протиріч, розкутість думок і почуттів, дій, прогностичність, наявність власних думок та ін.);

організаційно-діяльнісні (усвідомлення навчальних цілей, готовність їх конкретизувати і перевести в завдання, вміння поставити мету і завдання, окреслити шляхи їх досягнення; здатність до нестандартних способів вирішення, рефлексивне мислення тощо).

Компетентнісно-креативний підхід не тільки розставляє акценти з предметно-змістовного аспекту на особистість, її компетенції, креативні здатності, а й передбачає зміну характеру навчальної діяльності, організація якої вимагає від майбутніх фахівців прояву інтуїції, імпровізації, прагнення і здатності до рефлексії, прогнозування та передбачення.

Особливості компетентнісно-креативного підходу до навчання проявляються в:

- організації навчальної діяльності у формі діалогу, моделюванні спільного пошуку викладача і студентів щодо вирішення навчальної проблеми;

- ситуації діалогічного спілкування, прояву компетентності та креативності як професійних здібностей майбутніх інженерів-педагогів в галузі харчових технологій;

- засвоєнні навчальної інформації через призму особистісного досвіду, емоційних переживань, індивідуального сприйняття, рефлексії.

Компетентнісно-креативний підхід до навчання через структурування навчальної інформації на принципах проблемності і самореалізації спрямований на:

- забезпечення якості освітнього процесу;
- використання технології, заснованої на принципах співпраці, співтворчості, співрозуміння, усвідомлення,

які дозволяють студенту знаходитись в полі професійної діяльності в ролі суб'єкта освітнього процесу;

- засвоєння майбутніми фахівцями професійного досвіду, етики, за якого норми і зразки стають мотивами професійної поведінки та діяльності;

- формування світоглядних поглядів, власної системи переконань і установок;

- введення додаткових освітніх програм, що визначають професійно-особистісне самовираження і самоствердження студентів, що підвищують конкурентоспроможність на ринку праці та їх соціалізацію.

Компетентнісно-креативний підхід у навчанні передбачає не тільки структурування особливим чином вивченого матеріалу і представлення його у вигляді розумових завдань, а й поєднує в собі різні технології.

До першої групи технологій відносять ігрові технології, в яких за допомогою ігор-драматизацій, етюдів на тематичні замальовки, діалоги, диспути формується готовність студентів до нестандартного вирішення навчальних проблем.

Друга група технологій дозволяє реалізувати потенції, ресурси і резерви студентів, як суб'єктів освітнього процесу, за допомогою різноманітних тренінгів, які розвивають у майбутніх інженерів-педагогів в галузі харчових технологій нестандартність у діях, компетенції та рефлексивні здібності.

До третьої групи технологій відносять навчання виходу з проблемних ситуацій: моделювання професійних ситуацій; тренінги самоактуалізації; розробку і захист творчих проектів; мозковий штурм; конкурси, творчі роботи.

Результатом застосування зазначених технологій є розвиток професійних компетенцій і подальше вдосконалення креативних здібностей майбутніх інженерів-педагогів в галузі харчових технологій.

Таким чином необхідна цілеспрямована, систематична підготовка професорсько-викладацького складу до цієї інновації, розробка дидактичного і методичного забезпечення, своєчасної організації інформаційної підтримки проведених змін.

Висновки дослідження і перспективи подальших розвідок у досліджуваному напрямі. Отже, формування готовності до професійної діяльності майбутніх інженерів-педагогів у галузі харчових технологій явище багатогранне. Як було обґрунтовано вище, в його основі закладено розвиток узагальнених професійних вмінь студентів під час навчання. Забезпечення такого розвитку можливе за умов врахування в процесі підготовки майбутніх фахівців у галузі харчових технологій до професійної діяльності їхніх вікових та психологічних особливостей.

Перспективи подальших розвідок полягають у розробленні методичного супроводу реалізації компетентнісно-креативного підходу у підготовці майбутніх інженерів-педагогів галузі харчових технологій.

Список використаних джерел

1. *Доброскок І.І.* Формування професійних цінностей як умова підвищення професійної компетентності студентів вищих навчальних закладів / І.І. Доброскок // Педагогіка, психологія та медико-біологічні проблеми фізичного виховання і спорту: [наукова монографія за ред. С.С. Єрмакова]. – № 8, – Харків, 2008. – С. 33–36.

2. *Кротов Э.* Система комплексной оценки качества образования специалистов / Э. Кротов // Высшее образование в России. – 1995. – № 2. – С. 71–75.

3. *Фокин Ю.Г.* Преподавание и воспитание в высшей школе : Методология, цели и содержание, творчество : Учеб.

пособие для студ. высш. учеб. заведений / Ю.Г. Фокин – М. : Изд. центр «Академия», 2002. – 224 с.

References

1. *Dobroskok I.I.* Formuvannia profesiinykh tsinnosti yak umova pidvyshchennia profesiinoi kompetentnosti studentiv vyshchykh navchalnykh zakladiv / I.I. Dobroskok // Pedagogika, psykholohiia ta medyko-biologichni problemy fizychnoho vykhovannia i sportu: [naukova monohrafiia za red. S.S. Yermakova]. – № 8, – Kharkiv, 2008. – S. 33–36.

2. *Krotov E.* Sistema kompleksnoy otsenki kachestva obrazovaniya spetsialistov / E. Krotov // Vysshee obrazovanie v Rossii. – 1995. – # 2. – S. 71–75.

3. *Fokin Yu.G.* Prepodavanie i vospitanie v vysshey shkole : Metodologiya, tseli i soderzhanie, tvorchestvo : Ucheb. posobie dlya stud. vyssh. ucheb. zavedeniy / Yu.G. Fokin – М. : Izd. tsentr «Akademiya», 2002. – 224 s.

Наталья Валентиновна Волкова,

кандидат педагогических наук, доцент,
кафедра педагогики и методики
технологического образования,
Криворожский государственный
педагогический университет,
г. Кривой Рог, Украина
E-mail: volkovanatali1802@gmail.com

Волкова Н.В.

**ФОРМИРОВАНИЕ У БУДУЩИХ ИНЖЕНЕРОВ-
ПЕДАГОГОВ В ОБЛАСТИ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
ГОТОВНОСТИ К ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ НА ОСНОВЕ
КОМПЕТЕНТНОСТНО-КРЕАТИВНОГО ПОДХОДА**

Аннотація

Исследована проблема формирования профессиональной деятельности будущих инженеров-педагогов в области пищевых технологий в условиях реформирования высшего образования. Рассмотрены профессиональные функции и особенности реализации компетентностно-креативного подхода по подготовке вышеупомянутых специалистов. Указано приоритетные направления исследования данной проблемы.

Ключевые слова: *профессиональная деятельность, профессиональное образование, инженер-педагог, пищевые технологии, компетентно-креативный подход.*

Nataliia Volkova,

PhD in Pedagogy, Associate Professor,

Department of Pedagogy and Methods

of Technologic Education,

Kyryvi Rih State Pedagogical University,

Kyryvi Rih, Ukraine

E-mail: volkovanatali1802@gmail.com

Volkova N.

FORMATION OF THE FUTURE

ENGINEERS-EDUCATORS' IN THE FIELD OF FOOD TECHNOLOGIES READINESS FOR A PROFESSIONAL ACTIVITY ON THE BASIS OF COMPETENCE-CREATIVE APPROACH

Abstract

The problem of forming the professional activity of future engineers-teachers in the sphere of food technologies is investigated in the article in conditions of the higher education reforming. The professional functions and features of competence-and-creative approach realization are considered

in the conditions of vocational preparation of these experts. The need of introduction of competence-and-creative approach is proved; it is an effective remedy that increases the preparatory level of an engineer-teacher in the sphere of food technologies. The functions of competence-and-creative approach in the preparation of future engineers-teachers are found out and described, there are namely: methodological, analytical, and educational. The author is accented a manifestation of competence and creativity of the personality and also process of competences' formation that necessary for future expert – cognitive, creative, organizational and activity, provides for creation special conditions in the system of vocational preparation. For this purpose it is necessary to create real opportunities for the free choice by students of educational tasks and ways of their performance, to stimulate their aspiration to the non-standard solution of informative tasks. The conclusion is drawn that a competence-and-creative approach in training provides not only structuring the studied material in a special way and its representation in the form of intellectual tasks, and unites in itself various technologies (game, realization of resources, problem). The priority directions of a research of the specified problem are specified.

Key words: *professional activity, vocational education, engineer-pedagogue, food technologies, competence-creativity approach.*