ПЕДАГОГІЧНІ УМОВИ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ БАКАЛАВРІВ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІ Ї НА ЗАСАДАХ КOMPЕТЕНТНІСНОГО ПІДХОДУ

У статті розкриваються основні підходи до визначення педагогічних умов формування професійної компетентності майбутніх фахівців професійної освіти. Зважаючи на результати досліджень та обміжуючись умовами визначеного вищого педагогічного закладу, автор пропонує взаємне бачення педагогічних умов на засадах компетентності підходу: створення мотиваційно-цілісного середовища в навчальному процесі; розширення когнітивно-діяльностного складника професійної підготовки майбутніх бакалаврів харчових технологій через використання інтерактивних методів навчання; розвиток особистих та професійно важливих здібностей, морально-етичне вдосконалення особистості майбутнього фахівця. Визначені педагогічні умови дозволяє забезпечити успішний результат та сприяти формуванню високого рівня професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій.

Ключові слова: професійна освіта, педагогічні умови, професійна компетентність, практична підготовка, дисципліни, бакалавр.

Постановка проблеми. В умовах динамічних соціальних змін у нашій країні професійна освіта України має бути зорієнтована на підготовку висококваліфікованого конкурентоздатного фахівця, готового до здійснення ефективної професійної діяльності. На сучасному етапі в Україні проходить процес реформування системи вищої професійної освіти, викликаний кардинальними змінами в розвитку суспільства та вигов до підготовки висококваліфікованих конкурентоздатних фахівців, готових до здійснення ефективної професійної діяльності в сучасних умовах ринку праці. Тому постає завдання аналізу професійної підготовки таких фахівців, зокрема, існуючих педагогічних умов, на основі яких визначається їх ефективна підготовка.

Враховуючи прогнози розвитку галузі харчових технологій та специфіку підготовки бакалаврів із спеціальних дисциплін, актуальним є процес формування професійної компетентності студентів засобами інтеграції спеціальних дисциплін та практичного їх підготовки.

Тому постає завдання аналізу існуючих педагогічних умов, на основі якого визначаються найбільш значимі і перспективні умови, які б сприяли підготовці майбутніх фахівців професійно-технічної освіти до їх професійної діяльності.

У психологіо-педагогічних дослідженнях глибоцько і всебічно розкриті умови, під впливом яких формується особистість, показані взаємозв’язки і механізми дії цих чинників на її розвиток. Дослідженню питань, пов’язаних з обґрунтуванням педагогічних умов підготовки інженерно-педагогічних кадрів, присвячені роботи: С. Батишева, Е. Зеера, О. Коваленко, М. Лазарева, А. Литвина, Н. Недоскоєвої, Л. Тархан, С. Щапова та ін. Вивчення умов, які впливають на формування конкурентоспроможних фахівців різних професій і спеціальностей, присвятили свої праці Н. Бібік, Р. Гуревич, О. Дубасенюк, В. Радкевич, В. Сластіонін, Т. Суліма, О. Торубара та ін.

Проте аналіз психологіо-педагогічної літератури і практики організації професійної підготовки майбутніх бакалаврів харчових технологій свідчить, що педагогічні умови – це динамічне утворення, яке змінюється у відповідності до змісту освітнього процесу, пов’язаного з потребами суспільства і ринку праці. А тому виникає потреба періодичного перегляду та уточнення педагогічних умов як запоруки якісної підготовки майбутніх фахівців професійно-технічної освіти.

Мета дослідження полягає в дослідженні стану розробки проблеми організації та реалізації педагогічних умов у науковій літературі в контексті професійної підготовки майбутніх фахівців професійної освіти та визначення й обґрунтування педагогічних умов професійної підготовки майбутніх бакалаврів харчових технологій на засадах компетентності підходу.

Системне дослідження поняття «умова» засвідчило, що в довідковій літературі існують різні тлумачення, які, проте, мають спільні визначення. У сучасному словнику іншомовних термінів поняття «умови» трактоване як категорія, що характеризує відношення предмета до явищ, що його точують, без яких існувати він не може; як необхідна обставина, що вміщувало здійснення, утворення чогось або сприяє чомусь [8, с. 521].

У великому словнику української мови запропоновано таке визначення: «Умови – це правила, які існують або запроваджені в тій чи іншій галузі життя, діяльності, і забезпечують нормальну роботу чого-небудь» [3, с. 694].

У педагогічному процесі умови розглядаються як сукупність змінних природних, соціальних, зовнішніх і внутрішніх чинників, що впливають на фізичний, психічний, моральний розвиток людини, виховання та навчання, формування особистості. Таким чином, умови інтегруються з педагогічним процесом і окреслюються як нове поняття – «педагогічні умови», що визначаються як обставини, від яких залежить щільний
продуктивний педагогічний процес професійної підготовки фахівців, що опосередковується активністю особистості [7, с. 243].

У контексті нашого дослідження саме педагогічні умови становлять науковий інтерес. У дисертаційних дослідженнях вітчизняних та зарубіжних науковців педагогічні умови розглядаються як складники педагогічного процесу, від яких залежить організація навчально-виховного середовища, де відбувається діяльність викладача та студента й реалізуються заплановані завдання [2; 4; 10]. Так, П. Лузан розуміє педагогічні умови як необхідні обставини, ситуації, вибір, вчинки, шляхи, уявні результати, напрями тощо [6, с. 57].

В. Андрєєв описує педагогічні умови як обставини педагогічного процесу, що є результатом цілеспрямованого відбору, конструювання й використання елементів змісту, методів, а також організаційних форм навчання для досягнення поставлених цілей [1, с. 345]. Т. Сушма вважає, що педагогічна умова являє собою професійну діяльність – суспільно необхідну, постійно здійснювану діяльність на основі здобутих знань, навичок, особистих якостей. [10, с. 124].

Н. Смирнов розглядає педагогічні умови об’єктивні і суб’єктивні. Залежно від ролі, яку вони виконують у педагогічному процесі, педагогічні умови розподіляють на об’єктивні (формування мети, раціональне планування, організація контрольно, об’єктивне оцінювання; позитивний психологічний клімат у групі; належні виробничі та санітарно-гігієнічні умови, матеріально-технічне, інформаційне й кадрове забезпечення діяльності) та суб’єктивні (наявність у суб’єкта діяльності потреби та стійких мотивів до її виконання; теоретична підготовленість, сформованість умінні і навичок планування, виконання практичних дій) [9, с. 257].

Досліджуючи проблему формування ключових компетентностей, С. Кравець до пріоритетних педагогічних умов, що допомагають ефективно формувати ключові компетентності фахівців ресторанного сервісу, сфери послуг, за рахунок: розроблення й упровадження навчально-методичного комплексу для формування ключових компетентностей фахівців ресторанного сервісу та сфери обслуговування; удосконалення педагогічної майстерності педагогічного колективу; створення соціально-педагогічного середовища для задоволення вимог особистості [4, с. 81].

Спираючись на дослідження А. Литвина [5, с. 21], можна зробити такі узагальнення:

1) педагогічні умови є складовим елементом педагогічного процесу, який опосередковується активністю всіх його учасників;
2) вони відображають суккупність можливостей освітнього і матеріально-просторового середовища, що впливають на діяльність освітньої системи;
3) в їх структурі присутні як внутрішні елементи, які впливають на розвиток особистісної сфери суб’єктів навчального процесу, так і зовнішні обставини навчально-виховного процесу;
4) належне обґрунтування педагогічних умов забезпечує ефективне функціонування та стійкий розвиток педагогічної системи, гарантуює неперервність, підвищує якість та ефективність освітнього процесу.

Таким чином, педагогічні умови здійснюють як суккупність об’єктивних можливостей змісту, методів, організаційних форм і матеріальних можливостей педагогічного процесу, що забезпечує успішне досягнення поставлених метів. Реалізація педагогічних умов – це планомірна робота з уточення закономірностей навчального процесу, яка забезпечує можливість перевірки результатів науково-педагогічного дослідження. На наш погляд, визначення характеристики педагогічних умов достатньо повні та деталізовані, і отже, можуть бути використані для аналізу різних видів педагогічної діяльності, зокрема і для формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій.

Для визначення оптимальних педагогічних умов у нашому дослідженні взято до уваги структуру професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій, щоб на формування кожного компонента спрямовувалася реалізація одиниці педагогічної умови. А саме:

1) створення мотиваційно-ціннісного середовища в навчальному процесі задля вироблення в студентів ціннісного ставлення до професійної діяльності;
2) спрямування майбутніх бакалаврів на розширення когнітивно-діяльностного складника професійної підготовки через використання інтерактивних методів навчання;
3) розвиток професійно важливих здібностей, морально-етичне вдосконалення особистості фахівців, розвиток його індивідуальності.

Розглянемо ці педагогічні умови більш детально. Реалізація педагогічних умов зі створення мотиваційно-ціннісного середовища в навчальному процесі задля вироблення в студентів ціннісного ставлення до опанування факу викладача спеціалізовану галузі харчових технологій, майстра виробничого навчання можлива через використання індивідуальних та самостійних завдань професійного змісту, спрямованих на розвиток мотивації студентів та виявлення свідомого ставлення до майбутньої професійної діяльності.

У процесі наукового пошуку доведено, що під час вивчення факових дисциплін доцільно розвивати інтерес (захопленість бакалаврів у майбутній професійній діяльності, усвідомлення її суспільної значимості та престижу), виховувати потреби (розвиати професійну компетентність, поглиблення теоретичних знань та удосконалення практичних навичок), формувати мотив самостворення, саморозвитку та самореалізації.

Для реалізації цієї педагогічної умови зі студентами 2 та 3 курсу напряму підготовки 6.010104 Професійна освіта. Харчові технології Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини під
час виявлення фахових дисциплін виконувались завдання практичного характеру, що базувалися на реальних фактах і умовах виробництва харчової продукції тощо. Така організація дотримала, коли наступний крок приносить більше задоволення, ніж попередні здобутки, а отже, реалізується принцип наступності та послідовності.


Реалізація другої педагогічної умови здійснювалась у процесі вивчення дисциплін «Технологія виробництва продукції землеробського харчування», «Виробничі навчання», «Ресторанна справа» за рахунок створення і реалізації пілісного навчально-методичного супроводу з використанням інтерактивних технологій. Для ефективної професійної діяльності в закладах профтехосвіти майбутній бакалавр харчових технологій повинен оволодіти системою знань і умінь. Основними професійно-значущими є знання з дисциплін психолого-педагогічного, загально-професійного та спеціально-предметного сприймання, які закріплюються та корегується у процесі практичної діяльності, формуючи уміння та навички. Їх сформованість сприяє розвитку уміння та навички в навчальній системі навчання учнів ПТНЗ, що є для майбутнього бакалавра специфічним і пріоритетним завданням.

Практичний досвід здійснює так, що вже сьогодні в умовах інформатизації навчання роль викладача не тільки не зменшується, а й має достатньо потужні можливості для реалізації принципу нових підходів до розв'язання як окремих завдань навчально-виховного процесу, так і освітніх завдань загалом. Викладач має змогу розширювати спектр своїх впливів на студента через нову стратегію педагогічної діяльності в умовах нових інформаційних технологій. Отже, зміст діяльності викладача все більшою мірою набуває творчого характеру, що вимагає від нього постійного оновлення своїх знань і професійного зростання, сприяючи формуванню професійної компетентності майбутніх фахівців [3, с. 98].

Саме тому необхідно максимально наблизити використання творчих, інтерактивних, ігрових методів навчання до повноцінного освоєння навчального матеріалу. Наші дослідження здійснені так, що активне застосування викладачем нетрадиційних методів та (використання евристичних задач, методів проблемного навчання, ситуаційних завдань, ігор, надання студентам можливості обробити форми виконання завдань в організації занять формує в студентів необхідний інтерес до змісту матеріалу, сприяє більш глибокому запам'ятовуванню й відтворенню навчальної інформації. Обговорення результатів практичних видів роботи у групі оптимізує оцінювання не лише власних можливостей та виправлення помилок, а й спостереження за потенційними помилками інших, намагаючись уникати їх у подальшій роботі.

Усе це формує в студентів якісно нове становлення до навчальної діяльності, почаття особистої причетності до загальної справи та усвідомлення власної відповідальності.

Формування та ефективна реалізація умов позитивної мотивації суб'єкта до майбутньої професійної діяльності, а також розширення когнітивно-діяльнісного складника освітнього процесу сприятимуть розвитку особистісних та професійних якостей, що визначають третю педагогічну умову. Привітає попередні дослідження, ми використовуємо найбільш значущі, на нашу думку, особистісні (моральні, інтелектуальні) та професійно-важливі (комунікативні, організаційські, творчі) якості майбутнього бакалавра харчових технологій.

Варто зазначити, що визначені педагогічні умови формування професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій реалізуються комплексно, оскільки взаємоп'язані між собою та базуються на викоріненні компетентності підходу в підготовці студентів у вищих педагогічних навчальних закладах.

Висновки. Педагогічні умови є важливими обставинами, що визначають досягнення високого рівня сформованості професійної компетентності майбутнього фахівця. У той же час вони не можуть гарантувати обов'язкове досягнення педагогічного результату, а можуть тільки сприяти цьому. Педагогічні умови, як один з компонентів педагогічної системи, відображають сукупність можливостей освітнього та матеріально-просторового середовища, впливають на особистісний і процесуальний аспект даної системи, і забезпечують її ефективне функціонування та розвиток. Їх вивчення та обґрунтування, на нашу думку, сприятиме виявленню особливостей освітнього процесу, що часто бувають непоміченими, та оптимізації процесу професійної підготовки майбутніх бакалаврів харчових технологій.

Перспективи подальших досліджень полягають у визначенні рівнів розвитку професійної компетентності майбутніх бакалаврів харчових технологій та розробці системи обліку результатів для здійснення вимірів стану сформованості професійної компетентності.

Використана література:


References:


3. Filimonova I. A. Pedagogicheskie usloviya podgotovki byudzhennyh bakhalavrov piissievых technologij na osnovanii kompetentnogo podkhoda

Филімонова І. А. Педагогічні умови підготовки будівельних бакалаврів пищевих технологій на основі компетентностного подходу

В статті розкрито основні подходи до визначення педагогічних умов формування профессиональної компетентності будівельних спеціалістів професійного виховання. Автором передумовлено собіварте віднесне педагогічних умов на основі компетентностного подходу: створення мотиваційно-ціннісної середовища в навчальному процесі; розширення когнітивно-діяльностного компонента професійної підготовки будівельних бакалаврів пищевих технологій через застосування інтерактивних методів навчання; створення личностних та професійно важливих зв'язків, морально-правове самореалізація використання компетентності будівельного специаліста, які забезпечують успішний результат і сприйняття формування високого рівня професійної компетентності будівельних бакалаврів пищевих технологій.

Ключові слова: професійне виховання, педагогічні умови, професійна компетентність, практична підготовка, професійні дисципліни, бакалавр.

Filimonova I. A. Pedagogical conditions aimed at preparation of future bachelors of food technologies based on the competence approach

The article reveals the main approaches to the definition of pedagogical conditions for the formation of professional competence of future professionals in vocational education. The author offered his own vision of pedagogical conditions on the basis of the competence approach: the creation of a motivation and value environment in the learning process; expansion of the cognitive-activity component of the professional training of future bachelors of food technologies through the use of interactive teaching methods; the development of personal and professionally important abilities, personality and moral perfection of the personality of the future specialist, which will ensure a successful outcome and contribute to the formation of a high level of professional competence of future bachelors of food technologies.

Key words: pedagogical conditions, professional competence, professional education, bachelor, specialist-technologist.