Список використаних джерел:

1. Заключний звіт за результатами НДР «Освіта дорослих і післядипломна освіта в Україні». Розробка концепції спеціалізації «Освіта дорослих і післядипломна освіта» у вищих навчальних закладах України»» у 2017-2018 рр. (авт. колектив Петрюк І.М., Лук'янова Л.Б., Аніщенко О.В., Кармалюк С.П., Камбур А.В., Мудрий Я.С., Платаш Л.Б., Гаврилюк Л.П., Кузнєцова К.С., Гуляєва М.М.), Чернівці, 2018. – 120 с.
2. Наказ Мінекономрозвитку «Про затвердження Зміни № 8 до національного класифікатора ДК 003:2010» від 15.02.2019 р. № 259. URL: http://www.me.gov.ua/Documents/Detail?lang=uk-UA&id=35fffafc-bf4f-4eaa -9865-32e93414236b&title=NakazMinekonomrozvitkuVid15-02-2019-259-proZatve rdzhenniaZmini8-DoNatsionalnogoKlasifikatoraDk003-2010-klasifikatorProfesii
3. Освіта дорослих: короткий термінологічний словник / Авт.-упор. Лук'янова Л.Б., Аніщенко О.В. – К.; Ніжин: Видавець ПП Лисенко М.М., 2014. – 108 с.
4. Перелік спільних українсько-німецьких науково-дослідних проектів, затверджених для фінансування у 2017-2018 роках. URL: http://mon.gov.ua/content.
5. Тимчук Л. Освіта дорослих в Україні: на шляху до інституалізації // Територія успіху. Практико-орієнтований журнал. – №1 (4). – 2017. – С. 13-14.

Джога О.В.
аспірант,
Уманський державний педагогічний університет
імені Павла Тичини

ВИРОБНИЧО-ТЕХНОЛОГІЧНА ПІДГОТОВКА БАКАЛАВРІВ ГАЛУЗІ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ У ПЕДАГОГІЧНИХ ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ СВІТИ

Одним із головних напрямів професійної підготовки майбутніх фахівців професійно-технічної освіти є підготовка їх до практичної та виробничої діяльності, відповідно до чого набуває актуальності

проблема формування змісту та методики навчання, підвищення якості підготовки викладачів ПТНЗ, які в свою чергу повинні забезпечити реалізацію завдань Концепції професійної освіти у професійно-технічних навчальних закладах. Зміст професійної освіти має бути наближений до життя, інтегрований з наукою і виробництвом [3].

Незважаючи на велику кількість публікацій, проблема підготовки майбутніх бакалаврів харчових технологій до практично-виробничої діяльності у сучасних умовах висвітлена недостатньо і потребує удосконалення її теоретичної, змістової та методичної сторін із урахуванням сучасних вимог, що також засвідчує актуальність проблеми дослідження.

Відповідно Закону України «Про вищу освіту» Постановою Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 року № 266 затверджено перелік галузей і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти. Пізніше наказом Міністерства освіти і науки України від 6 листопада 2015 року № 1151 затверджено таблицю відповідності Переліку напрямів, спеціальностей та галузей знань, за якими здійснюється підготовка фахівців та здобувачів вищої освіти. Ці документи передбачають наближення української номенклатури освітніх ступенів та спеціальностей до європейської практики [1].

Освітня програма – основний документ, за яким здійснюється підготовка майбутніх бакалаврів – є системою освітніх компонентів на відповідному рівні вищої освіти в межах спеціальності, що визначають вимоги до рівня освіти осіб, які можуть розпочати навчання за такими програмами, перелік навчальних дисциплін і логічну послідовність їх вивчення, кількість кредитів ЄКТС, необхідних для їх виконання, а також очікувані результати навчання (компетентності), якими повинен оволодіти здобувач відповідного ступеня вищої освіти.

Освітня програма підготовки фахівців за спеціальністю 015.21 «Професійна освіта. Харчові технології» має прикладну

орієнтацію. Теоретичні знання з дисциплін та модулів програми отримують практичну реалізацію, орієнтовану на участь здобувачів освіти у різних видах практик та проектній діяльності; гнучку організацію і швидку перебудову освітнього процесу; створення умов для професійної самореалізації, відповідальності за своє професійне майбутнє, формування потреби навчатися протягом усього життя [1].

Бакалавр – це освітній ступінь (ОС), що здобувається на першому рівні вищої освіти та присуджується вищим навчальним закладом у результаті успішного виконання здобувачем вищої освіти освітньо-професійної програми, обсяг якої становить 180-240 кредитів ЄКТС. Обсяг освітньо-професійної програми для здобуття ступеня бакалавра визначається вищим навчальним закладом. Освітньо-професійна програма підготовки бакалавра забезпечує здобуття вищої освіти за спеціальністю та відповідної кваліфікації [6].

Організація навчально-виробничого процесу підготовки майбутніх бакалаврів харчових технологій реалізовується в навчальних лабораторіях, відображаючи виробничу діяльність та максимально наближує студентів до майбутньої професійної діяльності. Виробничо-технологічна підготовка складається передусім з лабораторних та практичних занять фахових дисциплін. Кожна дидактична мета, що реалізовується на конкретному занятті, як правило, вирішується при виконанні того чи іншого практичного завдання. Так, під час лабораторних занять з дисципліни «Технологія виробництва продукції громадського харчування» студенти набувають практичних умінь з користування збірниками рецептур, технологією приготування страв, нормами та послідовністю закладання сировини, вивчають строки зберігання та реалізації готової продукції і напівфабрикатів, аналізують вимоги до якості готових страв.

Впровадження інноваційних методів в навчально-виробничий процес дозволяє студентам краще пізнати можливості використання та обробки нових, сучасних, раніше невідомих, екзотичних продуктів, пропонує різноманітні варіанти застосування уже

знайомих видів сировини, надає можливість ознайомитись з особливостями сучасної ресторанної техніки.

Поглибленню практичної спрямованості підготовки фахівців сприяє практика, яка включає в себе: навчальну (педагогічну) практику (II курс – 3 ECTS); технологічну (навчальну) практику (II курс – 3 ECTS), педагогічну (виробничу) практику (IV курс – 9 ECTS), технологічну (виробничу) практику IV курс – 6 ECTS).

З метою досконалого оволодіння технологічними процесами, впровадження у практично-виробничий процес підготовки майбутніх фахівців новітніх ідей та технологій приготування кулінарних страв, що відповідають потребам і вимогам ринку праці, здійснюється співпраця із підприємствами-роботодавцями, на базі яких студенти проходять технологічну практику. Процес реалізації виробничо-технологічної підготовки здійснюється завдяки співдружності з приватними підприємствами міста та України, які допомагають в оволодінні новітніми технологіями виробництва. Під час технологічної практики студенти набувають основ професійної компетентності, оволодівають сучасними методами роботи на підприємстві; набувають основ професійної дисципліни та культури праці; вони вчаться приймати самостійні рішення в реальних умовах, усвідомлюючи необхідність систематичного оновлення знань і творчого їх використання на практиці.

Результатом виробничо-технологічної підготовки майбутніх бакалаврів харчових технологій є випуск кваліфікованих, конкурентоспроможних на ринку праці фахівців.

Список використаних джерел:

1. Закон України «Про професійно-технічну освіту» від 10.02.1998 р. № 103:/ 95-ВР // Вісник профтехосвіти. – 1998. – № 3. – С. 1-32.

2. Коваленко О.Е. Концепція професійно-педагогічної підготовки студентів інженерно-педагогічних спеціальностей / О.Е. Коваленко, Н.О. Брюханова, О.О. Мельниченко [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://library.uipa.kharkov.ua/library/Left_menu/Zbirnuk/10/Концепція/Коваленко.doc.

3. Кремень В. Професійній освіті потрібна цілісна, ефективна державна політика і сучасний науковий супровід / В. Кремень // Професійно-технічна освіта. – 2016. – № 2. – С. 10-13.

4. Національна доктрина розвитку освіти України у XXI столітті. Проект. – К.: Шкільний світ, 2001. – 16 с.

5. Національна стратегія розвитку освіти в Україні на період до 2021 року [Електронний ресурс] / Указ Президента України від 25.06.2013 р. № 344/2013. – Режим доступу: http://www.president.gov.ua/ru/documents/15828.html.

6. Стандарт вищої освіти України. Проект. Режим доступу: http://www.mon.gov.ua/.../015.21-profesijna-osvita-xarchovi-texnologiyi-bakalavr-.

Короткова Л.І.
кандидат педагогічних наук, директор,
ДНЗ «Запорізьке вище професійне училище моди і стилю»

МЕТОДОЛОГІЧНИЙ КОНЦЕПТ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ СФЕРИ ПОСЛУГ В УМОВАХ ОСВІТНЬО-ВИРОБНИЧОГО КЛАСТЕРУ

Сучасні процеси інтеграції та глобалізації, поступовий соціально-економічний розвиток країни зумовлює необхідність підвищення якості професійної підготовки майбутніх фахівців, зокрема сфери послуг, яка є однією із найважливіших і дедалі значніших складових національної економіки. Сьогодні виробництво вимагає конкурентоспроможних кваліфікованих робітників з високим рівнем знань технологічних процесів, спроможних самостійно знаходити рішення у нестандартних ситуаціях, проявляти ініціативу, враховувати індивідуальні особливості замовника послуг, його смаки та низку інших чинників. З огляду на досвід розвинутих країн світу, питання підвищення рівня професійної компетентності майбутніх фахівців можуть бути ефективно вирішеними в рамках освітньо-виробничих кластерів, діяльність яких дозволяє