

ТЕОРІЯ І МЕТОДИКА ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ

Кравченко О.Л.

*кандидат педагогічних наук, старший викладач,
Криворізький державний педагогічний університет*

ПІДГОТОВКА МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ З ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧУВАННЯ ДО РЕАЛІЗАЦІЇ ФУНКЦІЙ ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Якість професійної підготовки майбутніх фахівців стає одним з головних завдань та викликів системи національної освіти. Висококваліфіковані працівники стають найважливішою цінністю сучасного суспільства [9, с. 126]. Все більшого значення набуває їх здатність розв'язувати виробничі завдання в різних сферах діяльності, бути суб'єктами власного саморозвитку й самовдосконалення [4, с. 18]. Сучасні дослідники трактують поняття «фахівець» як «професіонал, майстер своєї справи», «особа, що володіє спеціальними знаннями чи навичками у певній галузі» [2]. У Національному класифікаторі України ДК 003:2010 поняття «фахівець» розглядається через сукупність професій, що передбачають знання в різних галузях технічних, природничих та гуманітарних наук [7]. Фахівець з технології харчування – особа, що здатна на високому професійному рівні забезпечити реалізацію технологічних процесів, впровадження інноваційних розробок, виробництво та контроль якості сировини, напівфабрикатів, продукції [10]. Стандартами вищої освіти України зі спеціальності 181 «Харчові технології» визначено, що фахівець з технології харчування має освіту відповідного напрямку підготовки, розробляє та впроваджує прогресивні технології харчування, забезпечує оптимальні режими виробництва, здійснює контроль якості сировини та продукції, розробляє й затверджує нові рецептури страв та виробів, бере участь у випробуваннях нового технологічного устаткування [8, с. 12]. Серед видів послуг, що надають фахівці з технології харчування сучасні

науковці визначають: інноваційні, управлінські, контрольні, організаційні, проектувальні, технічні, дослідницькі, адаптивні, технологічні (за А. Шаурою) [11, с. 41–42]; технічні, управлінські, організаційно-технологічні, комплексні (за О. Гур'яною) [3, с. 5]; організаційні, контрольні, управлінські, технологічні, інноваційні, аналітичні, інформаційні (відповідно до класифікатору професій) [7]. Ефективність та доступність надання послуг фахівцями з технології харчування пов'язуємо з визначенням сервісних потреб населення, створенням належних умов для розвитку харчової промисловості [12, с. 19]. До основних умов надання якісних послуг фахівцями з технології харчування відносимо: вдосконалення асортименту харчової продукції, створення належних умов для її реалізації та споживання; впровадження нових, прогресивних технологій й форм обслуговування населення, доступ до інформації про найбільш актуальні послуги, що надаються харчовими закладами. Водночас, основні тенденції розвитку харчової галузі пов'язуємо із ступенем реалізації поставлених виробничих завдань, високою кваліфікацією та професійною культурою працівників харчової галузі. Враховуючи багатоаспектність діяльності фахівців з харчових технологій можна зробити висновок про різноманітність їх виробничих функцій. До найбільш важливих функцій професійної діяльності фахівця з технології харчування відносимо: проектувальну, управлінську, посередницьку, науково-дослідну, контролюючу. Охарактеризуємо кожен з визначених функцій. Реалізація проектувальної функції передбачає: надання пропозицій щодо розширення та оновлення асортименту страв, виробів, сировини та поліпшення їх якості, прийняття рішень відносно впровадження інноваційних технологічних процесів, розробок нових рецептур, харчових технологій [6, с. 30]. Управлінська функція включає: керування діяльністю підрозділів харчового підприємства й роботою персоналу, забезпечення ефективної взаємодії та комунікацій між усіма працівниками підприємства, спрямування діяльності персоналу на випуск високоякісної продукції, урізноманітнення форм обслуговування споживачів [6, с. 471]. Посередницька функція визначає налагодження ділових й господарських відносин з іншими харчовими підприємствами, організаціями тощо; виконання ролі

посередника між споживачем та колективом підприємства, попередження й вирішення нестандартних виробничих ситуацій, проблем, конфліктів [6, с. 472]. Науково-дослідна функція забезпечується через проведення науково-дослідної роботи щодо удосконалення виробничих технологій, обладнання, розширення асортименту страв і виробів; впровадження передового досвіду у харчовій галузі, технологій та факторів, що сприяють успішному розвитку виробничих потужностей підприємства; підвищення якості та продуктивності праці [6, с. 472]. Контролююча функція включає різні види контролю за якістю й безпечністю сировини та продукції, їх раціональним використанням, дотриманням технології виготовлення страв та виробів, санітарно-гігієнічних вимог [6, с. 33]. Реалізація вищевизначених функцій вказує на інтегрований характер професійної діяльності фахівців з технології харчування та надає їм можливість здійснювати як «класичні», так і специфічні види робіт.

Досліджуючи фахівця з технології харчування як особистість вітчизняні та зарубіжні науковці (Б. Ананьєв, В. Бодрова, В. Марищука, Є. Клімова та ін.) виокремлюють групи професійно важливих якостей, що забезпечують високу ефективність діяльності та реалізацію основних виробничих функцій. Серед них, організаційно-діяльнісні, соціально-діяльнісні, світоглядні, когнітивні, мотиваційно-цільові, мнемічні, емоційно-вольові, інтелектуально-творчі. Цікаво є думка В. Асоцького, В. Лебедевої, О. Тімченко, В. Христенко, які описують професійно-важливі якості сучасного фахівця у системі «індивід – суб'єкт – особистість» та пропонують класифікувати їх на три групи: професійно-бажані, професійно-необхідні та професійно-недопустимі якості. Особливу роль науковці відводять професійно-бажаним якості особистості, притаманним «ідеальному» професіоналу [1, с. 22–23]. На основі досліджень ряду науковців (І. Козловська, О. Лазарева, Н. Микитенко, Ю. Павлова, В. Полуди, Н. Уйсімбаєва, О. Туриця та ін.) визначаємо важливі якості особистості фахівця харчового профілю: професійне мислення, розвиток уваги та пам'яті, творчу уяву, креативність, відвертість, відкритість, ввічливість, ініціативність, цілеспрямованість, уважність, особистісну й професійну культуру, культуру спілкування, працелюбність, відданість справі, обізнаність, досвідченість,

пунктуальність, професійне самовизначення, оптимізм, гуманізм, толерантність, здатність до співпереживання, професійні інтереси, позитивну мотивацію до професійної діяльності, ціннісні орієнтири, установки та прагнення. Особистісний розвиток майбутніх фахівців, формування їх професійно значущих якостей пов'язуємо з успішною реалізацією освітніх інновацій, у тому числі, дуальної форми здобуття освіти. Дуальна освіта – особливий вид практико-орієнтованого навчання, що забезпечує професійне зростання майбутніх фахівців, їх адаптацію до умов праці [5, с. 117]. Серед особливостей дуальної форми здобуття освіти (далі – ДФЗО) виокремлюємо: співробітництво та налагодження партнерських взаємовідносин у системі «навчальний заклад – підприємство – здобувач освіти»; чергування періодів теоретичного навчання у закладі освіти з періодами довготривалої практики; пріоритетність практичної складової навчання (виробниче навчання й виробнича практика, робота на підприємстві становить до 70% від загальної навчальних годин); забезпечення потреб працедавців, ринку праці у висококваліфікованих працівниках; гармонійне поєднання технологічних та освітніх стандартів; спрямованість завдань навчального процесу на розвиток харчової галузі; набуття практичних вмінь та навичок в умовах виробництва, безпосередньо при виконанні технологічних завдань, розв'язанні професійних завдань чи проблем [13, с. 87]. До конкурентних переваг ДФЗО окремо відносимо: інтегративний характер навчання, подолання розбіжностей між освітньою теорією та практикою; забезпечення відповідності підготовки фахівців суспільному замовленню та вимогам працедавців, формування позитивної мотивації до майбутньої професії. Отже, реалізація ДФЗО забезпечує формування професійно-значущих якостей особистості майбутнього фахівця, високий рівень його професійної підготовки та культури.

Список використаних джерел:

1. Асоцький В., Лебедева В., Тімченко О., Христенко В. Діагностика та прогнозування професійно-важливих якостей начальників караулів оперативно-рятувальної служби цивільного захисту. Харків : НУЦЗУ, 2014. 184 с.
2. Вікіпедія: Вільна Енциклопедія (Wikipedia: The Free Encyclopedia). URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Фахівець> (дата звернення: 23.04.2022).

3. Гур'янова О. Актуальність вивчення інноваційних ресторанных технологій для майбутніх фахівців харчових технологій. *Наукові записки. Серія : Проблеми методики фізико-математичної і технологічної освіти*. 2016. Вип. 9 (III). С. 3–6.
4. Кокун О.М. Психологія професійного становлення сучасного фахівця : монографія. Київ : інформ.-аналіт. агентство, 2012. 200 с.
5. Кримчак Л.Ю. Дуальна форма навчання як прояв соціального партнерства. *Науковий часопис НПУ імені М. П. Драгоманова*. 2019. Вип. 69. С. 117–120.
6. Лазарева Т.А. Теоретичні і методичні засади підготовки майбутніх інженерів-технологів харчової галузі до творчої професійної діяльності : дис. ... доктор пед. наук : 13.00.04. Харків, 2014. 313 с.
7. Національний класифікатор України. Класифікатор професій. 2003:2010. *Держ. комітет України з питань споживчої політики* : Наказ від 28.07.2010 № 327 (редакція від 25.10.2021). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/va327609-10#Text> (дата звернення: 23.04.2022).
8. Стандарт вищої освіти України: перший (бакалаврський) рівень, галузь знань 18 – Виробництво та технології, спеціальність 181 – Харчові технології. Міністерство освіти і науки України від 18.10. 2018 р. № 1125. Київ, 2018. 22 с.
9. Файер О.А. Поняття професійної діяльності та її структурні елементи. *Університетські наукові записки*. 2009. № 3. С. 126–131.
10. Харчова промисловість України. Electronic Encyclopedia of Lviv Polytechnic. URL: <http://www.grinchuk.lviv.ua/book/73/2362.html>. (дата звернення: 31.03.2022).
11. Шаура А.Ю. Методика навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.02. Київ, 2017. 223 с.
12. Ясько А. Критерії оцінки розвитку харчової промисловості України в умовах інтеграції. *Агроевіт*. 2011. № 22. С. 18–24.
13. Kravchenko O., Starova T., Nykyforov R. World models of dual education and features or their functioning. *AD ALTA: journal of interdisciplinary research*. 2021. Vol. 11/01 (XV). P. 87–91.