

Педагогічні науки

УДК 377.1:664

Кирпиченко Наталія Василівна

викладач вищої категорії

Краматорський коледж

Донецького національного університету економіки і торгівлі

імені М. Туган-Барановського

Кирпиченко Наталья Васильевна

преподаватель высшей категории

Краматорский колледж

Донецкого национального университета экономики и торговли

имени М. Туган-Барановского

Kurpychenko Natalia

Teacher of higher Category

Kramatorsk College of Donetsk National University

of Economics and Trade named after Mikhail Tugan-Baranovskiy

**ПЕДАГОГІЧНА СКЛАДОВА ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ
МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО
ГОСПОДАРСТВА**

**ПЕДАГОГИЧЕСКАЯ СОСТАВЛЯЮЩАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ПОДГОТОВКИ БУДУЩИХ СПЕЦИАЛИСТОВ ПРЕДПРИЯТИЙ
РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА**

**A PEDAGOGICAL COMPONENT OF PROFESSIONAL TRAINING OF
FUTURE SPECIALISTS OF ENTERPRISES OF RESTAURANT
INDUSTRY**

Анотація. У роботі визначено роль і значення професійно-орієнтованої підготовки студентів технологічних спеціальностей.

Розглянуто деякі особливості формування професійної компетентності майбутніх фахівців галузі харчових технологій. Висвітлено орієнтири підготовки фахівця здатного якісно здійснювати професійну діяльність відповідно до вимог суспільства.

Ключові слова: *професійна компетентність, професійна підготовка, професійна освіта, харчові технології, активні методи навчання.*

Аннотація. *В работе определены роль и значение профессионально ориентированной подготовки студентов технологических специальностей. Рассмотрены некоторые особенности формирования профессиональной компетентности будущих специалистов предприятий ресторанного хозяйства. Освещены ориентиры подготовки специалиста способного качественно выполнять профессиональные обязанности в соответствии с требованиями общества.*

Ключевые слова: *профессиональная компетентность, профессиональная подготовка, профессиональное образование, пищевые технологии, активные методы обучения.*

Summary. *The work identifies the role and importance of professionally oriented training of students of technological specialties. Some features of the formation of professional competence of future specialists of enterprises of restaurant industry are considered. It has been highlighted the guidelines for the training of a specialist who is capable of qualitatively fulfilling his professional duties in accordance with the requirements of society.*

Key words: *professional competence, vocational training, vocational education, food technology, active teaching methods.*

Теперішній стан системи професійної освіти в Україні вимагає

грунтовного перегляду більшості уявлень про традиційну підготовку фахівця, що відповідає державному замовленню - підготовці спеціалізованої, функціональної людини здатної до праці та в подальшому самовизначенні. Поруч з традиційними підходами до змісту професійного навчання необхідно застосовувати інноваційні підходи, які формують в учнів такі знання та вміння, які зможуть задовольняти вимоги, що постійно змінюються, до професійних якостей висококваліфікованих робітників закладів ресторанного господарства.

Сучасна економіка висуває нові вимоги до рівня кваліфікації і компетентності кожного працівника. Зміни, що відбуваються в соціально-економічній структурі сучасного суспільства, зумовлюють підвищення вимог до якості підготовки фахівців різних профілів. Посилилась увага і до професії фахівця закладів ресторанного господарства як на особистісному, так і на професійному рівнях. Саме це має сприяти швидкій адаптації молодого фахівця на виробництві, у трудовому колективі, освоєнню нової техніки, устаткування та технології [1, с. 140].

Мета статті - проаналізувати зміст педагогічної складової професійної підготовки майбутніх фахівців закладів ресторанного господарства .

Поняття «цілі освіти» трактується як «ідеальні прогнозовані результати педагогічної освітньої діяльності» [2, с. 989]. Цілями професійної підготовки є формування професійних та особистісних якостей, які необхідні фахівцю для виконання професійних обов'язків.

Цілі освіти конкретизується через тріаду цілей навчання, розвитку та виховання. Цілями професійного навчання майбутніх фахівців закладів ресторанного господарства є засвоєння професійних знань, формування вмінь та навичок професійної творчої діяльності.

Аналіз стану проблеми професійної підготовки сучасних робітників закладів ресторанного господарства дав змогу виявити низку

суперечностей між значним обсягом у навчальних програмах стандартного теоретичного матеріалу й об'єктивною необхідністю збільшення обсягу практичного компоненту в оволодінні професією; впровадженням сучасних технологій харчування та недостатньою увагою до розвитку інноваційних напрямів професійної діяльності, як складної єдності різних компонентів педагогічної складової.

Проблемами професійної підготовки фахівців закладів ресторанного господарства займалися М. Пальчук, Т. Кравченко, Л. Висоцька, Т. Стахмич, Л. Старовойт, Л. Сергеева та ін.

Щодо теоретичного обґрунтування навчального процесу професійної підготовки майбутнього технолога харчування необхідно звернутися до загальної моделі спеціаліста закладу ресторанного господарства, яка закладена в освітньо-кваліфікаційній характеристиці галузевого стандарту вищої освіти України за спеціальністю 181 "Технологія харчування" і відбиває завдання, які виконує спеціаліст даного профілю у своїй діяльності, зміст основних функцій та посадові вимоги.

Спеціальна підготовка студентів у галузі харчових технологій має на меті дати спеціалісту необхідні відомості про можливості і методику використання сучасних технологій, прищепити навички комплексного використання технологічних навичок у своїй професійній діяльності [3, с. 58].

Основним принципом спеціальної підготовки є забезпечення її наскрізності протягом всього терміну навчання. Практично на кожному етапі навчання задіяні сучасні методи навчання майбутніх спеціалістів, що забезпечує «педагогічна складова професійної підготовки», яка визначається як інтегрований процес формування професійних знань, умінь, навичок і як результат – сформовані якості особистості, необхідні для здійснення професійної діяльності фахівців закладів ресторанного господарства.

Сутність і специфіку підготовки фахівців закладів ресторанного господарства доцільно розглядати з точки зору педагогічної складової.

При формуванні цілії навчання слід застосовувати компетентнісний підхід. Сучасна професійна підготовка майбутніх фахівців-технологів харчування, яка сьогодні має значний нахил у бік теоретичного навчання, призводить до низької готовності молодих кваліфікованих спеціалістів до розв'язання складних функціональних завдань професійної діяльності. Вирішенням цієї проблеми стає застосування компетентнісного підходу в професійній освіті. Одним з найважливіших пріоритетів його реалізації є створення умов для формування професійної компетентності майбутніх фахівців завдяки упровадженню в навчальний процес системи ефективних методів педагогічного впливу та відповідних технологій навчання, а саме: збагаченню традиційних форм та методів навчання, використанню в навчальному процесі проблемних, діалогічних, дискусійних, проектних та інших методів активного навчання; перегляду та вдосконаленню змісту фахових дисциплін, організації та забезпеченню наступності всіх видів практик; забезпеченню взаємодії між викладачами та студентами. Виникає необхідність розробки методичних підходів до формування складників професійної компетентності майбутніх фахівців-технологів харчування та створення інструментарію для перевірки рівня їх сформованості на різних етапах професійної підготовки.

Формування професійної компетентності майбутніх фахівців-технологів під час викладання фахових дисциплін з урахуванням особистісно-орієнтованого та проблемного підходів – ще одна важлива організаційно-педагогічна умова. Необхідність упровадження в освітній процес особистісно-орієнтованого навчання диктується європейськими стандартами освіти і знаходить своє відображення в концепції розвитку професійної освіти України: «Професійна школа потребує значної модернізації та удосконалення навчально-виховного процесу яке

пов’язане, насамперед з тим, що відбувається перехід до нової особистісно орієнтованої освітньої парадигми, в центрі якої перебуває людина – майбутній фахівець, яка не просто засвоює певну сукупність знань, а пізнає істину» [1, с. 3]. Розвиток професійної творчості майбутнього працівника починається у процесі навчання з його залучення до розв’язання нестандартних, творчих завдань. Існує багато новітніх інтерактивних методів розв’язання таких завдань, які потрібно активно впроваджувати в навчальний процес і широко застосовувати викладачами під час професійної підготовки. Це сприятиме максимальній концентрації духовних та інтелектуальних сил студентів для власних відкриттів нового, для розвитку творчих здібностей. Такі підходи можуть бути покладені в основу нової технології професійної освіти, що має спрямовуватися на розвиток творчої індивідуальності фахівця як вищої характеристики його професійної творчості .

У навчальному процесі закладів середньої професійної освіти окрім аудиторної системи, яка теж має свої особливості, також розвинена система лабораторно-практичних занять та виробничого навчання з його різними варіантами. З цим пов’язана специфіка планування та здійснення навчального процесу, який великою мірою стає навчально-виробничим. Відносно великої виразності та значущості набуває діяльність викладачів спецдисциплін та кураторів груп як складова частина роботи з формування колективу студентів. Вони організують і проводять навчально-виховну роботу: професійно орієнтують молодь, виховують і розвивають професійноважливі і значимі якості особистості сучасного робітника, організують і беруть активну участь в дослідно-експериментальній і науково-дослідній роботі, здійснюють організаційно-методичну діяльність. Викладачі розробляють навчально-методичну документацію (навчальні і робочі програми навчальних дисциплін, посібники, методичні рекомендації), беруть активну участь в оснащенні і розвитку матеріальної

бази навчального закладу [1, с. 39].

Якість діяльності викладачів у вищому навчальному закладі залежить від статусу навчального закладу, рівня співробітництва викладачів і студентів, уміння використовувати новітні педагогічні технології навчання та виховання. Наукова співпраця студентів та викладачів є стимулом активності студентів, підвищення зростання професійної майстерності і виступає потенціалом зростання вмінь та навичок майбутніх фахівців. Професійна майстерність викладачів полягає в його вмінні мотивувати наукову діяльність студентів і організувати її як дослідження, творчий підхід та самостійне вирішення проблем.

Дослідження підтверджують, що ефективність навчання залежить від формування у студентів позитивних мотивів до навчання .

Формування мотивів до навчання - це створення в учбовому закладі умов для появи спонук (мотивів, цілей, емоцій) до навчання; усвідомлення їх студентом і подальшого саморозвитку ним своєї мотиваційної сфери. Викладач при цьому не займає позицію холонокровного спостерігача за тим, як стихійно розвивається і складається мотиваційна сфера студентів, а стимулює її розвиток системою психологічно продуманих прийомів.

Основними чинниками, що впливають на формування позитивної мотивації до навчальної діяльності, є: зміст навчального матеріалу; організація навчальної діяльності; колективні форми навчальної діяльності; оцінка навчальної діяльності; стиль педагогічної діяльності викладача.

Викладачі спецдисциплін повинні так організувати навчально-виховний процес, щоб теоретичні знання, які засвоюють студенти, завжди були керівництвом до виконання практичних дій, а практичний досвід, набутий студентами під час виконання лабораторно-практичних робіт і виробничого навчання, цілком використовувався у вивченні теоретичних положень [4, с. 114].

Налагодження тісних міжпредметних зав'язків між дисциплінами технологічного циклу, також сприятиме поліпшенню фундаментальної підготовки фахівців, яка значною мірою визначає кваліфікаційний рівень спеціаліста і його здатність самовдосконалюватися.

Для цього використовуються активні методи навчання. Одним із пріоритетів інноваційного навчання є використання рольових, ділових ігор, спільне вирішення проблеми на основі аналізу обставин, моделювання життєвих ситуацій, що ефективно допомагає формуванню навичок і вмінь, створенню атмосфери співпраці, взаємодопомоги.

Першорядними дидактичними цілями, які реалізуються на заняттях з використанням ігрових методів навчання, є формування практичних вмінь та навичок професійної компетенції студентів. Практичне застосування ігрових методів навчання при проведенні занять дозволило зробити наступні висновки: значно підвищується інтерес студентів щодо пошуку нової інформації вивчаємого матеріалу, активізується його сприйняття (так, показник якості знань зріс на 6,7% а загальна успішність складає 100%).

Таким чином, при розгляданні педагогічної складової професійної підготовки майбутніх фахівців закладів ресторанного господарства, актуальною, постає проблема розроблення ефективних педагогічних технологій і впровадження їх у навчальний процес.

Суть проблеми полягає в підготовці студентів до активної творчої діяльності на професійній ниві. Важливо, щоб під час навчання у вищій школі у студентів формувалися необхідні професійні знання, уміння та навички. Досвід підтверджує: що проблему необхідно вирішити, власне, не за рахунок збільшення аудиторного навчання, а насамперед шляхом удосконалення організаційних форм навчальної роботи, використання й удосконалення в навчальному процесі активних методів навчання як головної складової інноваційних технологій.

Важливою умовою успішного здійснення педагогічної діяльності є розвинене технічне мислення, яке потрібне для пояснення устрою, принципу дії, правил експлуатації технічних пристроїв, устаткування закладів ресторанного господарства і розкриття сутності технологічних процесів. Майбутній спеціаліст повинен знати: хімічний склад, властивості та асортимент харчових продуктів, основне технологічне устаткування і принципи його роботи, нормативи витрат сировини, матеріалів, види браку і методи його попередження .

Мислення фахівця-технолога закладу ресторанного господарства характеризується відносною перевагою понятійного компоненту. Тому система його технічних і педагогічних знань повинна носити інтегрований характер, у її підґрунті повинні лежати узагальнені знання виробничо-технічного і педагогічного плану, більшість з яких мають фундаментальну природу (такі глибоко узагальнені категорії, як ціль, зміст, метод, спосіб, форма, засіб впливу на особистість) та охоплювати процес як теоретичного, так і практичного навчання професії [4, с. 106].

Важливим освітнім завданням сучасного педагога є спрямування роботи на розумовий розвиток студентів, що забезпечуватиме формування їх творчих здібностей, здатність і уміння знаходити нові шляхи для розв'язання практичних завдань, творчо застосовувати набуті знання у своїй майбутній діяльності. Уміння співробітничати - одна з найбільш необхідних умов для організації та проведення будь якого заняття.

Програма процесу професійної підготовки студентів дозволяє в ході навчального процесу моделювати реальні виробничі ситуації, що надає діяльності студентів змістовного професійного характеру. Студенти набувають досвід використання технологічних навичок для вирішення професійно-орієнтованих завдань, отримують вміння самостійної роботи з опрацювання та використання професійної інформації. Таким чином, закладається підґрунтя для професійного становлення майбутніх

технологів закладів ресторанного господарства та їхньої соціальної адаптації в реальному виробничому середовищі.

Мета підготовки майбутнього фахівця-технолога полягає в тому, щоб сприяти формуванню мислячої людини, здатної орієнтуватися в складних ситуаціях, яка вміє швидко приймати правильні рішення, володіє новітніми технологіями, тобто сприяти формуванню професійних якостей майбутнього фахівця.

Таким чином, для посилення професійної спрямованості навчання та згідно з вимогами сьогодення є необхідність формування фахівця закладів ресторанного господарства не просто виконавцем інструкційних, адміністративних та методичних рекомендацій і розпоряджень, а професіоналом, готовим та здатним відповідно до поставлених педагогічних цілей практично розв’язувати групи завдань та самостійно діяти у нестандартних навчально-виховних і виробничих ситуаціях. Тому елементи професійної підготовки майбутніх фахівців мають бути спрямовані на рівнозначну педагогічну та практичну підготовку, а також на досягнення основного результату навчання – підготовку висококваліфікованих фахівців для закладів ресторанного господарства.

Перспективи подальших досліджень полягають у дослідженні особливостей підготовки майбутніх фахівців закладів ресторанного господарства з урахуванням компетентнісного підходу.

Література

1. Цідило І. М. Теорія і методика підготовки майбутніх інженерів-педагогів до застосування інтелектуальних технологій у професійній діяльності : дис. ... док. пед. наук : 13.00.04., 13.00.10 / Цідило Іван Миколайович ; Мін-во освіти і науки, Терноп. нац. пед. ун-тет. – Тернопіль, 2015. – 528 с.
2. Енциклопедія освіти / За ред. В. Г. Кременя. – К.: Юрінком Інтер,

2008. – 1040 с.

3. Вітвицька С.С. Основи педагогіки вищої школи: Методичний посібник для студентів магістратури. – Київ: Центр навчальної літератури, 2003. – 316 с.
4. Коваленко О. Е. Теоретичні засади професійної педагогічної підготовки майбутніх інженерів-педагогів в контексті приєднання України до Болонського процесу : монографія / О. Е. Коваленко, Н. О. Брюханова, О. О. Мельниченко – Харків : УПА, 2007. – 162 с.