

ДИДАКТИЧНІ УМОВИ РЕАЛІЗАЦІЇ НАСТУПНОСТІ ЗМІСТУ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ ІЗ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Постановка проблеми. Сучасна науково-технічна революція суттєво змінила матеріально-технічні умови виробництва. Подальший розвиток сьогодні не можливий без масового використання висококваліфікованої робочої сили, тобто освіта працівників стала такою ж необхідною умовою вдосконалення виробництва, як і наявність самих джерел праці. Формування особистісно-мотиваційної сфери при підготовці фахівців із харчових технологій ресторанного господарства передбачає усвідомлення змісту, спрямованості професії на благо суспільства, гуманістичну орієнтацію, бажання працювати за обраною спеціальністю, внесення свого доробку в професію, комунікабельність, справжню майстерність [1].

Аналіз різноманітних виявів наступності підтверджує, що наступність є універсальною категорією. Суть наступності у формуванні понять полягає в тому, що розвиток на новому пізнавальному рівні на кожному новому ступені навчання, засвоєння нових понять та їхніх систем має базуватися на раніше засвоєних поняттях, на життєвому і практичному досвіді студентів. Поступово в їхній свідомості повинні формуватися елементарні системи понять, взаємозв'язки між ними, а пізніше на основі цієї елементарної системи та нових понять утворюється більш удосконалена система у вигляді закономірностей, законів і окремих теорій. А будь-які теоретичні положення перевіряються на практиці, у виробничій діяльності. Це все підтверджує, що наступність є формою забезпечення інтеграції знань [2].

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Проблемні визначення цілей змісту та умовам реалізації наступності практичної підготовки присвячено в останні роки досить велику кількість публікацій. Теоретичні основи організації виробничої практики представлено в монографічних виданнях та методичних посібниках українських і російських учених С. Я. Батишева, Г. Т. Грецько, В. А. Панкратової, В. О. Скакуна, В. М. Сурікова, О. І. Титова, І. І. Труханова, М. О. Шамкова та ін. У зазначених вище дослідженнях підкреслюються надзвичайно важлива роль контролю в навчально-виховному процесі та забезпечення наступності змісту практичної підготовки студентів.

Постановка завдання. Метою статті є розкриття сутності поняття наступності практичної підготовки студентів та обґрунтування необхідності забезпечення її послідовності в процесі комплексної підготовки студентів із харчових технологій.

Виклад основного матеріалу. Одна з найважливіших проблем змісту професійно-практичної підготовки – це багатоступенева та послідовна підготовка спеціалістів, коли процеси навчання плануються в основному за часом і послідовністю засвоєння матеріалу щодо вимог та графіку виробничої практики. Саме це дозволяє перебудувати весь навчальний процес відповідно до постійно зростаючих потреб виробництва. Суттєвою рисою наступності щодо практичної підготовки є розвиток і вдосконалення форм практичної підготовки на кожному наступному ступені освіти, починаючи від бакалавра і закінчуючи спеціалістом чи магістром із харчових технологій. Разом із тим наступність у методах і формах виробничої практики найбільш повно може бути реалізована за комплексної взаємодії не тільки з наступністю в змісті практики, але й за наступністю в засобах практичного навчання. Багато при цьому залежить від стану навчальної матеріально-технічної бази відповідного вищого навчального закладу і наявності відповідних засобів практичного навчання [3].

Таким чином, наведені складові наступності щодо практичної підготовки свідчать, що різні види практики на шляху бакалавр, спеціаліст чи магістр неможливо розглядати ізольовано один від одного. За різних видів практики відбувається своєрідна інтеграція методів, організаційних форм і засобів практичного навчання.

Освітньо-професійною програмою з харчових технологій (піднапряв «Технологія харчування») встановлено вивчення таких нормативних дисциплін, як «Харчові технології», «Технологія галузі», у складі яких передбачається проведення лабораторного практикуму. Головне завдання лабораторних занять – закласти основу знань у харчовій галузі, підготувати студентів для поглибленого опанування технікою і технологією фахового спрямування, надати можливість вирішувати проблеми, які виникають у закладах ресторанного господарства, аналізувати технології приготування продуктів харчування. Виконуючи лабораторні роботи, студенти знайомляться із сучасними методами та технологіями, відпрацьовують прийоми та навички виробництва продуктів харчування, опановують методiku контролю якості продукції. Крім того, вони вчаться аналізувати технологічний процес, оформлювати результати спостережень та досліджень у висновках і пропозиціях. Саме на цих заняттях організовується детальний розгляд окремих теоретичних положень навчальної дисципліни та формуються вміння і навички їх практичного застосування шляхом індивідуального виконання студентом відповідно сформульованих завдань [4].

Мета практичного заняття ставиться відповідно до вимог кваліфікаційної характеристики бакалавра, спеціаліста, магістра та навчальної програми щодо знань та вмінь студентів, тому передбачає навчальну, виховну і розвивальну функції. Навчальна мета полягає у спрямуванні навчальних дій студентів на досягнення вищих результатів засвоєння знань, практичних навичок та їх корекції. Щодо виховної мети, то вона передбачає виховання у студентів системності в навчальній праці, розвиток почуття відповідальності, наполегливості, цілеспрямованості, любові до майбутньої професії.

Проведення лабораторно-практичних занять передбачає комплексне вирішення таких елементів навчання:

- закріплення теоретичних знань із дисципліни;
- набуття практичних навичок: щодо технологічного процесу виготовлення страв та виробів, щодо дегустації, оцінки якості готових виробів; щодо роботи з нормативно-технологічною документацією;
- проведення самоконтролю і самоаналізу своєї практично-професійної діяльності.

Слід зазначити, що лабораторно-практичні заняття з технології продуктів харчування передбачають не тільки відпрацювання традиційних рецептур, але й розробку та втілення нових ідей технології, тобто організацію процесу навчання на творчому рівні. Водночас у студентів бакалаврату лабораторно-практичні заняття за своєю сутністю є дослідницькими, бо направлені на перевірку наукової достовірності окремих параметрів та режимів технологічного процесу. Таким чином, можна констатувати, що виконання лабораторних робіт на такому рівні дає можливість розвинути творчі, індивідуальні здібності кожного студента, допомагає гуманістичному вихованню особистості та формуванню якісного фахівця.

Під час виробничої практики безпосередньо на підприємстві праця носить колективний характер, а це пов'язано з залученням кожного студента в складну систему виробничих, психологічних та інших суспільних відносин. Колективна праця сприяє засвоєнню високих морально-правових відносин, бо відбувається під впливом господарюючих норм поведінки, суспільної думки, організації взаємодопомоги і взаємних вимог і дії такого соціально-психологічного феномену, як внутрішньо групове переконання, взаємозмагання.

Важливим аспектом є формування відповідальності за результати праці колективу, бо більшість студентів – членів бригад підприємств харчування – готові відповідати за результати праці. Ключовим моментом є вміння виконувати завдання не тільки індивідуально, але й в умовах колективної праці, розвиток позитивної мотивації праці, творчих здібностей і інших якостей особистості, важливих для професійного змісту студента.

Головна розвиваюча функція праці студентів під час виробничої практики – перехід від самооцінки до самопізнання. Крім цього, у процесі праці розвиваються професійні здібності, вміння та навички. Саме у трудовій діяльності формуються нові види мислення. Як наслідок колективної праці під час практики студент отримує навички роботи, спілкування, співдружності, що поліпшує адаптацію студента в суспільстві.

Водночас трудова діяльність є одним із найважливіших факторів виховання особистості. Залучаючись до практичної діяльності, студент докорінно змінює своє уявлення про себе й оточуючий світ. Радикально змінюється його самооцінка під впливом успіхів у професійній діяльності, що, у свою чергу, підвищує авторитет студента серед товаришів або одногрупників. Крім того, в усіх видах праці формується важлива якість особистості – практичність. Людина з цими якостями вільно орієнтується на виробництві та в житті. Беручи участь у колективній праці, особистість пізнає не тільки інших, але й себе, бо на початку навчання, як свідчать спостереження, студент недостатньо усвідомлює свої можливості та положення в колективі.

Практична професійна діяльність виправдовується тим, наскільки високі її результати. З цим пов'язано формування таких мотивів, як особиста значущість праці технолога, усвідомлення її суспільного призначення, більш високий рівень досягнень у праці.

Викладачі фахових дисциплін підтримують і направляють розвиваючий інтерес на всі галузі професійно-практичної діяльності. Кафедра технології та організації ресторанного бізнесу творчо співпрацює з підприємствами харчування, які є базовими для виробничої практики. Щорічно студенти за фахом проходять виробничу практику на підприємствах харчування м. Харкова, Бердянська, Євпаторії.

Корінна перебудова закладів ресторанного господарства, сучасний стан їх розвитку передбачають якісно нові підходи в підготовці спеціалістів для ресторанного бізнесу. Робота закладів ресторанного господарства в умовах ринкових відносин вимагає від працівників не тільки високих професійних знань та навичок, але й уміння самостійно мислити, вирішувати конкретні виробничі ситуації. Тільки фахівці, що володіють досконало професійними знаннями та вміннями, можуть самостійно мислити, вирішувати конкретні виробничі ситуації, бути конкурентоспроможними на ринку праці в сучасних умовах [5].

Набуває великого значення формування в майбутніх працівників технологічної грамотності, що передбачає не тільки належний рівень теоретичних знань, але й високий рівень професійної підготовки, вміння застосовувати свої знання в повсякденній практичній роботі. Крім того, фахівець повинен володіти прогресивною технологією й новою технікою.

Кваліфіковані ресторатори стверджують, що пошукувачі робочих місць кухарів, які приходять після закінчення навчання у вищих навчальних закладах – це абсолютно незрілий матеріал, який треба повністю перенавчати або доучувати. Аналіз стану професійної підготовки кадрів показує, що високою професійною майстерністю володіють ті фахівці, що мали можливість стажування в іноземних країнах або в кухарів-іноземців.

У вищих начальних закладах дають досить гарну навчальну підготовку – базові теоретичні і практичні знання. Але викладачі професійно-орієнтованих дисциплін не мають можливості стажування за кордоном, а тому не можуть адаптувати свої програми до швидко розвинених сучасних технологій. Тому всі відшліфовані роками підходи в сьогоденні використовуються дуже невдало. Крім того, технологічна лабораторія, як правило, не має сучасних видів обладнання, на яких би відпрацьовувалися нові технології. Асортимент страв теж обмежений, бо не можна через матеріальні витрати використовувати нові нетрадиційні харчові продукти.

Саме стажування у вітчизняних рестораціях може багато дати в плані досягнення майстерності, хоча це також залежить від класу підприємства і самого студента, його бажання навчитись. Практична робота в передових рестораціях дозволяє студентам не тільки ознайомитися зі стравами традиційних і міжнародних кухонь, але й відкриває

великий світ гастрономічних традицій і нових технологій харчування. Це сприяє формуванню дійсно висококваліфікованого спеціаліста-професіонала у своїй галузі.

Слід зазначити, що ресторани Харкова ніколи не відмовлялися від робочих рук практикантів, більш того – вони охоче беруть їх на практику. Спостереження свідчать, що студенти, які зарекомендували себе працьовитими і майстерними, мають реальний шанс після закінчення вищих навчальних закладів отримати посаду в конкретному закладі ресторанного господарства. І сьогодні, ВНЗ фінансуються з держбюджету, тільки заклади ресторанного господарства можуть підняти загальний рівень підготовки фахівців, що відповідає всім сучасним вимогам.

Таким чином, для забезпечення інтегративної функції наступності кожного ступеня практичної підготовки важливе значення має наскрізна система дидактичних умов формування професійно-пізнавального інтересу, яка починається на освітньо-кваліфікаційному рівні підготовки бакалавра, а потім органічно продовжується на рівнях спеціаліста і магістра. Така система враховує послідовність стадій інтересу утворення, до якої входить підготовка умов для успішного формування інтересу, організація навчально-професійної діяльності студентів для стимуляції їхньої професійної активності і самостійності. Саме за умов наступності відбувається закріплення професійно-пізнавальної спрямованості студентів за допомогою переживання ними емоційного стану радості, успіху від результатів виконаної професійної й дослідницької діяльності, що посилює прагнення студентів до глибокого вивчення та засвоєння фахових дисциплін.

Крім того, логічна організація наскрізної програми практики на освітньо-кваліфікаційних рівнях бакалавра, спеціаліста та магістра забезпечує підготовку висококваліфікованих спеціалістів із харчових технологій, конкурентоспроможних на ринку праці [6, 7].

У процесі комплексної підготовки студентів напряму «Харчові технології та інженерія» на рівні спеціаліста чи магістра практична підготовка відіграє особливо важливу роль, так як майбутні фахівці набувають специфічних професійних рис, що дозволяє вважати цю підготовку важливою складовою конкурентоспроможного інженера-технолога у своїй галузі виробництва.

Згідно з навчальним планом для студентів освітньо-кваліфікаційних рівнів «спеціаліст» чи «магістр» передбачені такі види практики: виробнича практика; переддипломна практика.

Метою виробничої та переддипломної практики є завершення вивчення студентами проблеми, що пов'язана з темою дипломного проекту. Студенти узагальнюють усі дослідження, що раніше були ними проведені під час виконання курсових робіт та написання звітів із практики, розробляють висновки і пропозиції та подають їх для впровадження на підприємстві. Крім цього, під час виробничої та переддипломної практики студенти перевіряють на практиці запропоновані висновки та пропозиції, уточнюють їх, отримують відгуки керівників підприємства на виконане дослідження, вносять доповнення, оформляють звіт із практики.

Перед виходом на практику кожен студент отримує пакет навчально-методичних матеріалів: робочу програму практики; щоденник практики; направлення на практику; договір між базою практики і вищим навчальним закладом; методичні вказівки до написання звіту з практики; графік консультацій керівників практики. Обробку матеріалів із виконаних досліджень студенти здійснюють на ПЕОМ у комп'ютерних лабораторіях за графіком виконання програм практики.

Виробнича практика спеціалістів, магістрів проводиться протягом шести тижнів на підприємствах ресторанного господарства, профіль діяльності яких відповідає темі дипломного проекту. Зміст практики зазначено з урахуванням вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики спеціаліста чи магістра з технологій у ресторанному господарстві й базується на спеціальних теоретичних дисциплінах, знання з яких, в поєднанні з практичним їх застосуванням, необхідні при виконанні дипломного проекту.

Під час переддипломної практики студенти збирають конкретні дані, практичні спостереження, аналізують їх для прийняття необхідного рішення. Вона передбачає розробку концептуальних заходів підприємства – бази практики, а також вивчення його маркетингового середовища, обґрунтування потужності підприємства. Важливим елементом переддипломної практики є вивчення й аналіз фінансово-економічної діяльності підприємства, а також висновки та пропозиції до поліпшення стану його роботи.

Висновки та перспективи подальших досліджень. Реалізація наступності професійно-практичної підготовки на освітньо-кваліфікаційних рівнях бакалавра, спеціаліста або магістра під час формування вмій та навичок до майбутньої професійної діяльності передбачає використання методів та форм активного навчання та відповідного програмно-комп'ютерного забезпечення.

Вирішення завдань із реалізації наступності забезпечить підготовку кадрів, здатних вирішувати дуже складні науково-технологічні задачі щодо інноваційного розвитку харчової галузі, економіки країни зі створення високотехнологічних харчових виробництв, які відповідають реаліям не тільки сьогодення, але й майбутнього, пріоритетом якого буде забезпечення здорового харчування населення.

Наступність, ефективність, якість – це умови, що дозволяють зробити важливі кроки в розвитку професійної майстерності фахівців із харчових технологій, а це, насамперед, зумовить могутність і розквіт нашої країни.

Список використаних джерел

1. Вітвицька С. С. Основи педагогіки вищої школи : метод. посіб. для студентів магістратури / С. С. Вітвицька. – К. : Центр навчальної літератури, 2003. – 316 с.
2. Манько В. М. Дидактичні умови реалізації наступності для ступеневої підготовки фахівців з механізації сільського господарства / В. М. Манько, Н. С. Гомеля // Коледжанин. – 2008. – № 6. – С. 20–23.
3. Тужилкин В. И. Реализация новых подход к подготовке специалистов в области пищевых технологий / В. И. Тужилкин С. Е. Традбенберг, А. А. Кочеткова // Пищевая промышленность. – 2007. - №7. – С. 58–60.
4. Мокін В. І. Стратегія пошуку оптимального співвідношення лабораторного практикуму та наукових досліджень в навчальному процесі інженерних спеціальностей / В. І. Мокін, В. О. Лопатьєв // Коледжанин. – 2008. – № 6. – С. 20–23.
5. Костыря Е. В. Подготовка специалистов пищевых технологий в условиях непрерывного образования / Е. В. Костыря, Э. А. Шпилько // Пищевая промышленность. – 2007. – №7. – С. 60–63.
6. Варковський К. М. Проблема професійного самовизначення молоді на сучасному етапі ринкових перетворень / К. М. Варковський // Педагогіка і психологія. – 2002. – № 4. – С. 40–43.
7. Корміна Л. І. Самовдосконалення як умова професійного становлення студентської молоді / Л. І. Корміна // Педагогічна технологія у сучасному вузі. – Луцьк, 1996

Мостова Л. М.

Дидактичні умови реалізації наступності змісту практичної підготовки фахівців із харчових технологій

Висвітлено досвід застосування наступності як форми забезпечення інтеграції знань із практичної підготовки фахівців із харчових технологій. Розглянуто дидактичні умови реалізації наступності змісту практичної підготовки студентів різних освітньо-кваліфікаційних рівнів.

Ключові слова: зміст практичної підготовки, виробнича практика, технологічна практика, переддипломна практика, дидактичні умови, харчові технології, освітньо-кваліфікаційні рівні.

Мостовая Л. Н.

Дидактические условия реализации преемственности содержания практической подготовки специалистов пищевых технологий

Освещен опыт использования преемственности как формы обеспечивающей интеграцию знаний при практической подготовке специалистов пищевых технологий. Рассмотрены дидактические условия реализации преемственности содержания практической подготовки студентов разных образовательно-квалификационных уровней.

Ключевые слова: содержание практической подготовки, производственная практика, технологическая практика, преддипломная практика, дидактические условия, пищевые технологии, образовательно-квалификационные уровни.

L. Mostovaya

Didactic Terms of Realizing the Succession of Practical Training Contents for Food Technology Specialists

In experience of using the succession as a form providing integration of knowledge by practical training food technology specialists. The didactic terms are considered of realizing the succession of practical training contents for students of different educational qualificational levels.

Key words: practical training contents, industrial training, technological practice, prediploma practice, didactic terms, food technologies, educational qualificational levels.

Стаття надійшла до редакції 19.12.2011 р.