

ОСОБЛИВОСТІ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ МАЙБУТНІХ ФАХІВЦІВ З ТЕХНОЛОГІЇ ХАРЧУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Ольга Кравченко¹

Ольга Боднарук²

DOI: <https://doi.org/10.30525/978-9934-26-204-3-9>

Інтеграційні й модернізаційні процеси в українському суспільстві, сучасний стан розвитку економічного сектора зумовлюють нові вимоги до підготовки фахівців харчової промисловості. Важливим завданням сьогодення є створення ефективної освітньої системи, що здатна забезпечити ринок праці висококваліфікованими, мобільними, конкурентоспроможними фахівцями з технології харчування, рівень кваліфікації яких відповідатиме вимогам працедавців, технічному розвитку переробної промисловості, основним світовим тенденціям [9, с. 105]. Ринкова економіка ставить високі вимоги до якості підготовки майбутніх фахівців, а однією з умов успішного працевлаштування стає наявність диплому про освіту, а спеціалізовані фахові знання та трудові навички. Особливого значення набуває здатність фахівця бути не лише носієм знань чи вмінь, але й суб'єктом власного розвитку та вдосконалення, знаходити шляхи вирішення виробничих проблем [5, с. 6].

Галузевим стандартом вищої освіти України зі спеціальності 181 «Харчові технології» визначено, що особа з кваліфікацією магістр з харчових технологій може реалізовувати спеціальні види робіт, що забезпечують високу ефективність функціонування підприємств та закладів харчової промисловості, вдосконалюють

¹ Криворізький державний педагогічний університет, Україна

² Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського, Україна

різноманітні методи контролю якості та безпечності кулінарної та кондитерської продукції, забезпечують розрахунок потреби у трудових та матеріальних ресурсах. Серед обов'язкових компетентностей та результатів навчання визначено: спеціалізовані концептуальні знання щодо інноваційних технологій харчових виробництв, сучасних здобутків й перспектив розвитку харчової галузі, забезпечення якості напівфабрикатів, кулінарної продукції; вміння розв'язувати завдання дослідницького, експериментального, інноваційного характеру у галузі харчової промисловості, генерувати нові ідеї; аналізувати, систематизувати, порівнювати наукову й технічну інформацію з різних джерел, приймати ефективні управлінські рішення; впроваджувати новітні технології, [8, с. 6–9]. Набуті компетентності нададуть можливість випускникам магістерського рівня вищої освіти реалізовувати свій професійний, інтелектуальний та творчий потенціал у виробничих умовах [8, с. 5–6; додаток]. Аналіз нормативно-правової бази дає підстави стверджувати, що серед професій, що згодом можуть опанувати випускники закладів вищої освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології» мають бути дві ланки фахівців: перша ланка – керівна, друга ланка – провідні фахівці, третя ланка – професійно підготовлені фахівці, що безпосередньо надають харчові послуги споживачам. Серед основних завдань фахівців різних професійних ланок відзначаємо: розробку нових та вдосконалення існуючих видів сировини, напівфабрикатів, харчової продукції; впровадження інноваційних технологій; забезпечення високої якості та урізноманітнення асортименту харчової продукції; удосконалення форм обслуговування населення; [8, с. 7–8]. Проаналізувавши види послуг, що надаються фахівцями з технології харчування, А. Шаура поділяє напрями їх діяльності на: інноваційний, організаційний, проектувальний, дослідницький, управлінський, адаптивний, технічний, технологічний та контролюючий [11, с. 24]. Серед різних видів професійної

діяльності А. Долуда та О. Коминська особливо виділяють економічну. Науковці наголошують, що на сучасному виробництві фахівець з технології харчування все частіше виконує різні види економічної діяльності (вираховує норми витрат сировини та матеріалів, економічну ефективність технологічних процесів, бере участь у перепідготовці робочих кадрів відповідно до вимог ринкової економіки, досліджує економічні чинники, що забезпечують успішну реалізацію товарів та послуг) [3, с. 220; 4]. У контексті нашого дослідження було виявлено різноманітність підходів до класифікації виробничих функцій фахівця з технології харчування. Досить цікавою вважаємо класифікацію виробничих функцій спеціалістів харчової галузі, запропоновану Г. Чередніченко та Л. Шапран [10, с. 367–368], які визначають інженерно-технічну, проектно-технологічну, дослідну, маркетингову, виробничо-технологічну, організаційно-управлінську функції. Досить широку характеристику функцій інженера-технолога харчової галузі подає Н. Брюханова, а саме, креативну, нормативно-правову, креативну, методологічну, технологічну, проектувальну, комунікативну, менеджерську [2, с. 146]. В працях ряду науковців (И. Рогов, Е. Титов, Н. Дунченко, Л. Калинина, А. Ионов) до основних виробничих функцій технологів харчової галузі віднесено: технологічну, проектну, організаційно-управлінську, експлуатаційну та науково-дослідну [7, с. 107]. На підставі вивчення професійних завдань, характеристик та видів діяльності спеціалістів харчової галузі нами були визначено наступні виробничі функції фахівця з технології харчування: організаційно-координаційна, технологічна, експлуатаційна, інформаційно-комунікативна, проектувальна, посередницька, науково-дослідна, інноваційна, контролююча. Серед різних функцій фахівця з технології харчування особливо вирізняємо технологічну. Виконання цієї функції передбачає: реалізацію діяльності відповідно до встановлених технологічних стандартів; аналіз,

розробку та впровадження традиційних та інноваційних технологічних процесів харчового виробництва [6, с. 92]. Успішну реалізацію цієї функції визначаємо сформованістю професійно-значущих якостей особистості: мотиваційно-цільових (творча активність, креативність, чітке розуміння цілей та завдань діяльності, наполегливість, прогнозування й подолання виробничих труднощів, проблем, спрямованість на досягнення високих результатів професійної діяльності); сенсорно-перцептивних (органолептична оцінка якості сировини та виробів, їх показників та сталості; сприйняття точності харчового виробу, забезпечення правильної послідовності стадій виробництва харчової продукції, параметрів технологічних операцій); когнітивних (системність мислення, алгоритмічність діяльності, розуміння перспектив розвитку харчового виробництва, здатність використовувати знання на практиці, вміння критично оцінювати результати власної праці) [6, с. 92–93].

Формування професійно-значущих якостей особистості майбутніх фахівців з технології харчування (мотиваційно-цільових, когнітивних, сенсорно-перцептивних) пов'язуємо з дуальною формою здобуття освіти (далі – ДФЗО). Дуальна освіта передбачає інтеграцію діяльності навчального закладу й суб'єктів господарювання для підготовки висококваліфікованих фахівців [1]. Тобто, теоретична частина навчання реалізується у закладі освіти, практична – на робочому місці. Навчання студента у закладі вищої освіти поєднується з його офіційним працевлаштуванням за фахом на підприємстві, довготривалою виробничою практикою чи стажуванням на робочому місці. Студенти мають змогу працювати на підприємстві в якості стажерів чи працівників, набувають практичні вміння та навички під керівництвом найбільш досвідчених наставників чи співробітників підприємства, одержують заробітну плату, а після закінчення навчання можуть гарантовано одержати робоче місце. Реалізація ДФЗО дозволяє

посилити практичну спрямованість навчального процесу, адаптувати здобувачів освіти до умов сучасного виробництва, надає можливість студентам набути практичного досвіду вже під час навчання, одержати професійні компетентності та сформувані професійно значущі особистісні якості, що відповідають вимогам конкретного працедавця [12, с. 88–89].

Список використаних джерел:

1. Андрейців І. Що таке дуальна освіта і навіщо вона українцям. *Українська правда*. Київ. 2017. URL: <https://life.pravda.com.ua/society/2017/02/16/222630/> (дата звернення: 31.03.2021).

2. Брюханова Н.О. Основи педагогічного проектування в інженерно-педагог.-й освіті: монографія. Укр. інж.-пед. акад. Харків : НТМТ, 2010. 438 с.

3. Долуда А.В. Суперечності професійної підготовки майбутніх інженерів-технологів харчової галузі в навчанні проектуванню харчових підприємств. *Проблеми інженерно-педагогічної освіти*. Харків, 2013. № 38–39. С. 219–224.

4. Каминська О.Ю. Конструктивна роль економічної культури в професійній самореалізації випускника коледжу. 2013. URL: <https://osvita.ua/doc/files/news/391/39118/Robota.doc> (дата звернення: 03.04.2021).

5. Кокун О.М. Психологія професійного становлення сучасного фахівця: монографія. Київ: інформ.-аналіт. агенство, 2012. 200 с.

6. Лазарева Т.А. *Структура професійно важливих якостей творчої особистості інженера-технолога*: зб. праць. Харків, 2010. Вип. 26. С. 90–97.

7. Рогов І.А., Титов Е.І., Дунченко Н.І., Калинина Л.В., Іонов А.В. Методология разработки основной образовательной программы по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения». *Известия ВУЗов. Пищевые технологии*. 2009. № 5–6. С. 107–112.

8. Стандарт вищої освіти України: другий (магістерський) рівень, спеціальність 181 – Харчові технології. Міністерство освіти і науки України від 22.10.2020 р. № 1295. Київ, 2018. 14 с.

9. Супрун В.В. Модернізація професійної освіти як управлінська умова підготовки компетентних фахівців нової формації. *Вісник після-дипломної освіти* : зб. наук. пр. НАПН України, 2017. Вип. 3(32). С. 104–124.

10. Чередніченко Г.А., Шапран Л.Ю. Особливості іншомовної професійної підготовки майбутніх інженерів-технологів харчової галузі. *Педагогіка формування творчої особистості у вищій і загальноосвітній школах*. Запоріжжя, 2015. Вип. 41(94). С. 366–374.

11. Шаура А.Ю. Методика навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної школи : дис. ... канд. пед. наук: 13.00.02. Київ, 2017. 223 с.

12. 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.