

ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНЕ ДОСЛІДЖЕННЯ ФОРМУВАННЯ МОТИВАЦІЙНО-ЦІЛЬОВИХ ЯКОСТЕЙ ЗІ ЗДОРОВ'ЯЗБЕРЕЖЕННЯ В МАЙБУТНІХ ІНЖЕНЕРІВ-ТЕХНОЛОГІВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ

EXPERIMENTAL RESEARCH OF FORMATION OF MOTIVATIONAL-TARGET QUALITIES FOR HEALTH-SAVING OF FUTURE ENGINEERS-TECHNOLOGISTS OF FOOD INDUSTRY

У статті розглянуто актуальність формування здоров'язберезувальної компетентності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі, що є необхідною умовою їхнього професійного становлення в напрямі розроблення та впровадження оздоровчої продукції харчування. Метою статті є експериментальне дослідження рівня формування мотиваційно-цільових якостей зі здоров'язбереження в майбутніх інженерів-технологів харчової галузі в процесі їхньої професійної підготовки. Визначено мотиваційно-цільові якості зі здоров'язбереження майбутніх інженерів-технологів харчової галузі в процесі їхньої професійної підготовки, а саме: мотивацію до професійної діяльності щодо розроблення оздоровчої продукції; мотивацію досягнення успіху у створенні оздоровчої продукції; прагнення до творчої діяльності щодо створення оздоровчої продукції. Педагогічне експериментальне дослідження формування мотиваційно-цільових якостей зі здоров'язбереження в майбутніх інженерів-технологів харчової галузі проводилося протягом 2015–2018 років за трьома етапами: констатувальним, формувальним і порівняльним. Учасниками експерименту стали студенти Української інженерно-педагогічної академії, Харківського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету. За результатами педагогічного експерименту підтверджено підвищення рівня сформованості мотиваційно-цільових якостей зі здоров'язбереження в майбутніх інженерів-технологів харчової галузі за умови розроблення та впровадження відповідної методики, яка ґрунтується на забезпеченні єдності компетентнісного, системного, діяльнісного й задачного підходів до професійної підготовки цих фахівців; інтеграції медико-фізіологічного, біологічного й технологічного складників змісту їхнього навчання.

Ключові слова: професійне навчання, майбутні інженери-технологи харчової галузі, здоров'язберезувальна компетентність, мотиваційно-цільові якості, мотивація

до професійної діяльності, мотивація досягнення успіху, прагнення до творчої діяльності, педагогічний експеримент.

The research deals with the urgency of the formation of health-saving competence of future engineers-technologists of the food industry, which is a prerequisite for their professional development in the direction of development and introduction of health food products. The purpose of the article was an experimental study of the level of formation of motivation-target health qualities of preservation of future engineer-technologists in the food industry in the process of their training. The motivational and target-specific health goals of the future engineer-technologists of the food industry in the process of their training are defined, namely: motivation for professional development of health products; motivation to achieve success in creating health products; striving for creative work on the creation of health products. Pedagogical experimental study of the formation of motivational-target health qualities of preservation of future engineer-technologists in the food industry was conducted during 2015–2018 in three stages: ascertaining, forming and comparative. The participants of the experiment were students of the Ukrainian Engineering and Pedagogical Academy, Kharkiv Trade and Economic Institute of the Kyiv National Trade and Economic University. According to the results of the pedagogical experiment, the increase in the level of formation of the motivation and target health qualities of the future engineer-technologists of the food industry has been confirmed, provided that the appropriate methodology is developed and implemented, based on ensuring the unity of the competence, system, activity and task approaches to the professional training of these specialists; the integration of the medical-physiological, biological and technological components of the content of their training.

Key words: professional training, future engineer-technologists of the food industry, health-saving competence, motivation-target quality, motivation for professional activity, motivation for success, striving for creative activity, pedagogical experiment.

УДК 378.1:664

DOI <https://doi.org/10.32843/2663-6085-2019-13-2-12>

Благий О.С.,

канд. пед. наук, асистент кафедри харчових та хімічних технологій Української інженерно-педагогічної академії

Лазарева Т.А.,

докт. пед. наук, професор, професор кафедри харчових та хімічних технологій Української інженерно-педагогічної академії

Постановка проблеми в загальному вигляді. Розвиток і формування професійно важливих якостей у студентів як майбутніх фахівців харчової галузі є необхідною умовою їхнього професійного становлення в напрямі розроблення та впровадження оздоровчої продукції харчування. Серед професійно важливих якостей особливе місце посідають мотиваційно-цільові, формування яких у студентів сприяє появі інтересу до навчання і створенню інноваційної оздоровчої продукції, захопленості навчальною діяльністю, творчій активності. Отже, виділяють такі мотиваційно-цільові якості:

- мотивацію до професійної діяльності щодо розроблення оздоровчої продукції;
- мотивацію досягнення успіху у створенні оздоровчої продукції;
- прагнення до творчої діяльності щодо створення оздоровчої продукції.

Традиційні методики підготовки студентів до професійної діяльності в напрямі розроблення оздоровчої продукції неповною мірою сприяють формуванню мотиваційно-цільових якостей зі здоров'язбереження. Запропонована авторська методика підготовки студентів ґрунтується на забезпеченні

Етапи, завдання й учасники експериментального педагогічного дослідження формування мотиваційно-цільових якостей зі здоров'язбереження

№ з/п	Етапи та завдання педагогічного експерименту	Характеристика учасників	Кількість учасників	
			Контрольна група	Експериментальна група
1	Констатувальний етап	Студенти УІПА	72	-
		Студенти ХТЕІ КНТЕУ	14	-
Усього учасників констатувального етапу:			86	
2	Формувальний етап	Студенти УІПА	39	38
		Студенти ХТЕІ КНТЕУ	23	27
Усього учасників формувального етапу за групами:			62	65
Усього учасників формувального етапу:			127	
Загальна кількість учасників експериментального педагогічного дослідження:			213	

єдності компетентнісного, системного, діяльнісного та задачного підходів до професійної підготовки майбутніх фахівців; інтеграції медико-фізіологічного, біологічного й технологічного складників змісту їхнього навчання та спрямована на формування теоретичних знань, практичних умінь і професійно важливих якостей, зокрема мотиваційно-цільових. Для впровадження такої методики необхідним є проведення експериментального дослідження рівня формування мотиваційно-цільових якостей зі здоров'язбереження в студентів і доведення її результативності.

Аналіз останніх досліджень і публікацій.

Питання формування мотивації особистості в процесі професійної підготовки майбутніх фахівців харчової галузі детально розкрито в роботах авторів [2; 4; 5; 6; 8].

Виділення не вирішених раніше частин загальної проблеми. Проте умови розвитку мотиваційно-цільових якостей зі здоров'язбереження в майбутніх інженерів-технологів харчової галузі досліджено недовідомо.

Запропонована авторська методика формування професійно важливих якостей зі здоров'язбереження потребує перевірки розроблених теоретичних положень умов формування мотиваційно-цільових якостей дослідно-експериментальним шляхом.

Мета статті – експериментальне дослідження рівня формування мотиваційно-цільових якостей зі здоров'язбереження в майбутніх інженерів-технологів харчової галузі в процесі їхньої професійної підготовки.

Виклад основного матеріалу. Педагогічне експериментальне дослідження формування мотиваційно-цільових якостей зі здоров'язбереження в майбутніх інженерів-технологів харчової галузі проводилося протягом 2015–2018 років за трьома етапами: констатувальним, формувальним і порівняльним. Учасниками експерименту стали студенти Української інженерно-педагогічної академії, Харківського торговельно-економічного інституту Київ-

ського національного торговельно-економічного університету. Для проведення педагогічного дослідження залучено 213 студентів (таблиця 1).

Критерієм сформованості мотиваційно-цільових якостей визначено такі показники:

- сформованість мотивації до професійної діяльності щодо розроблення оздоровчої продукції;
- сформованість мотивації досягнення успіху у створенні оздоровчої продукції;
- сформованість прагнення до творчої діяльності щодо створення оздоровчої продукції.

З аналізу наукових робіт учених визначено методики дослідження показників за критерієм сформованості мотиваційно-цільових якостей зі здоров'язбереження в студентів, які представлено в таблиці 2.

Таблиця 2

Показники експериментального дослідження	Методики проведення експериментального дослідження
Показник сформованості мотивації до професійної діяльності щодо розроблення оздоровчої продукції	Методика «Спрямованість на вид інженерної діяльності» О. Годлінік [3]
Показник сформованості мотивації досягнення успіху у створенні оздоровчої продукції	Опитувальник потреби в досягненнях Ю.М. Орлова [7]
Показник сформованості прагнення до творчої діяльності щодо створення оздоровчої продукції	Тест на визначення творчого потенціалу [1]

На констатувальному етапі дослідження вивчали рівень сформованості мотиваційно-цільових якостей у студентів під час упровадження традиційної методики навчання дисциплін «Основи здоров'язбереження», «Технологія виробів та організація підприємств ресторанного господарства», «Технологія та організація харчової галузі», «Іннова-

Таблиця 3

Сформованість мотиваційно-цільових якостей у майбутніх інженерів-технологів харчової галузі за традиційною методикою навчання

№ з/п	Показники сформованості мотиваційно-цільових якостей	Кількість студентів, %			Середні значення
		низький рівень	середній рівень	високий рівень	
1	Показник сформованості мотивації до професійної діяльності щодо розроблення оздоровчої продукції	32 (37,21)	43 (50,0)	11 (12,79)	1,76
2	Показник сформованості мотивації досягнення успіху у створенні оздоровчої продукції	41 (47,67)	31 (36,05)	14 (16,28)	1,68
3	Показник сформованості прагнення до творчої діяльності щодо створення оздоровчої продукції	31 (36,05)	47 (54,65)	8 (9,3)	1,73

Таблиця 4

Сформованість мотиваційно-цільових якостей у студентів контрольної групи на формуальному етапі дослідження

№ з/п	Показники сформованості мотиваційно-цільових якостей	Кількість студентів, %			Середні значення
		низький рівень	середній рівень	високий рівень	
1	Показник сформованості мотивації до професійної діяльності щодо розроблення оздоровчої продукції	25 (40,32)	27 (43,55)	10 (16,13)	1,76
2	Показник сформованості мотивації досягнення успіху у створенні оздоровчої продукції	31 (50,00)	22 (35,48)	9 (14,52)	1,65
3	Показник сформованості прагнення до творчої діяльності щодо створення оздоровчої продукції	25 (40,32)	30 (48,39)	7 (11,29)	1,71

ційні технології в харчовій галузі». Результати досліджень представлено в таблиці 3.

Отримані середні значення показників за традиційною методикою навчання майбутніх фахівців знаходяться в межах 1,68...1,76, що відповідає низькому рівню формування мотиваційно-цільових якостей зі здоров'язбереження майбутніх інженерів-технологів харчової галузі. Так, учасники експерименту демонструють недостатню сформованість мотивації до професійної діяльності щодо розроблення оздоровчої продукції, низький рівень мотивації досягнення успіху та недостатнє прагнення до творчої діяльності щодо створення продукції оздоровчого призначення. Це вказує на недоліки традиційної методики навчання студентів щодо розроблення інноваційної продукції оздоровчого призначення.

На формуальному етапі дослідження виділено контрольну й експериментальну групи студентів із приблизно однаковим рівнем сформованості мотиваційно-цільових якостей. Студенти контрольної групи навчалися за традиційною методикою. В експериментальній групі формування мотиваційно-цільових якостей у студентів здійснювали за авторською методикою професійного навчання, яка ґрунтується на забезпеченні єдності компетентнісного, системного, діяльнісного та задачного підходів до професійної підготовки майбутніх фахівців; інтеграції медико-фізіологічного, біологічного й технологічного складників змісту навчання.

Протягом вивчення дисциплін «Основи здоров'язбереження», «Технологія виробів та орга-

нізація підприємств ресторанного господарства», «Технологія та організація харчової галузі», «Інноваційні технології в харчовій галузі» аналізували рівень сформованості мотиваційно-цільових якостей і визначали прагнення студентів до професійної діяльності щодо розроблення оздоровчої продукції, рівень досягнення успіху і творчої діяльності в процесі розроблення ними рецептури й технології оздоровчої продукції.

Досліджуючи рівень сформованості мотиваційно-цільових якостей у студентів контрольної групи, отримали результати, які представлено в таблиці 4.

Аналіз даних таблиці 4 показує, що в процесі професійної підготовки за традиційною методикою навчання студенти контрольної групи мають низький і середній рівні сформованості мотиваційно-цільових якостей. Середні значення показників сформованості мотиваційно-цільових якостей знаходяться в діапазоні 1,65...1,76, що вказує на низький рівень формування мотивації, бажання досягти успіху і творчої діяльності в процесі створення оздоровчої продукції.

Результати сформованості мотиваційно-цільових якостей у студентів експериментальної групи на формуальному етапі дослідження представлено в таблиці 5.

За даними таблиці 5, середні значення показників сформованості мотиваційно-цільових якостей у студентів експериментальної групи є вищими за результати контрольної групи та знаходяться в інтервалі 2,07...2,19. Це свідчить про вищий рівень.

Сформованість мотиваційно-цільових якостей у студентів експериментальної групи на формуальному етапі дослідження

№ з/п	Показники сформованості мотиваційно-цільових якостей	Кількість студентів, %			Середні значення
		низький рівень	середній рівень	високий рівень	
1	Показник сформованості мотивації до професійної діяльності щодо розроблення оздоровчої продукції	14 (21,54)	25 (38,46)	26 (40,00)	2,19
2	Показник сформованості мотивації досягнення успіху у створенні оздоровчої продукції	19 (29,23)	22 (33,85)	24 (36,92)	2,07
3	Показник сформованості прагнення до творчої діяльності щодо створення оздоровчої продукції	18 (27,69)	24 (36,93)	23 (35,38)	2,08

Таблиця 6

Приріст середніх значень показників критерію сформованості мотиваційно-цільових якостей

№ з/п	Показники сформованості мотиваційно-цільових якостей	Середні значення		Приріст, %
		КГ	ЕГ	
1	Показник сформованості мотивації до професійної діяльності щодо розроблення оздоровчої продукції	1,76	2,19	19,63
2	Показник сформованості мотивації досягнення успіху у створенні оздоровчої продукції	1,65	2,07	20,29
3	Показник сформованості прагнення до творчої діяльності щодо створення оздоровчої продукції	1,71	2,08	17,79

Таблиця 7

Результати дисперсійного аналізу за критерієм сформованості мотиваційно-цільових якостей

Джерело варіації	SS	df	MS	F	F критичне
Між групами	0,248067	1	0,248067	66,44643	7,708647421
Усередині груп	0,014933	4	0,003733		

Студенти цієї групи були більше зацікавлені у створенні оздоровчої продукції на заняттях, проявляти інтерес і бажання досягти успіху в навчальній діяльності, показували вищу творчу активність.

На порівняльному етапі дослідження визначали приріст середніх значень показників критерію сформованості мотиваційно-цільових якостей у експериментальній групі порівняно з контрольною, результати розрахунків представлено у таблиці 6.

Для підтвердження статистичної значущості різниць середніх значень показників проводили дисперсійний аналіз, результати якого представлено в таблиці 7.

Дисперсійний аналіз за критерієм сформованості мотиваційно-цільових якостей у контрольних та експериментальних групах підтвердив статистичну значущість різниць їх середніх значень (поточне значення критерію Фішера $F=66,4$, критичне значення критерію Фішера $F_{кр}=7,7$, $F>F_{кр}$). Отримані дані свідчать про результативність авторської методики формування мотиваційно-цільових якостей у майбутніх інженерів-технологів харчової галузі порівняно з традиційною методикою навчання.

Висновки. За результатами педагогічного експерименту підтверджено підвищення рівня сформованості мотиваційно-цільових якостей зі здоров'язбереження в майбутніх інженерів-технологів харчової галузі за умови розроблення та впровадження авторської методики, яка ґрунтується на

забезпеченні єдності компетентнісного, системного, діяльнісного й задачного підходів до професійної підготовки майбутніх фахівців; інтеграції медико-фізіологічного, біологічного й технологічного складників змісту їхнього навчання.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Рогов Е.И. Настольная книга практичного психолога. Москва, 1999. Книга 2. 529 с.
2. Безрученков Ю.В. Складові професійної культури майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства. *Науковий вісник Донбасу*. Луганськ, 2015. № 1 (29). С. 12.
3. Гришин В.В., Лушин П.В. Методики психодіагностики в учебно-воспитательном процессе. Москва, 1990. 63 с.
4. Гусечко Л. Вимоги роботодавців до професійної підготовки кваліфікованих робітників ресторанної справи. *Молодь і ринок*. Дрогобич, 2012. С. 134–138.
5. Лазарєва Т.А. Підготовка майбутніх інженерів-технологів харчової галузі до творчої професійної діяльності: монографія. Харків, 2014. 521 с.
6. Лобур М.С. Формування професійно значущих якостей майбутніх молодших спеціалістів сфери харчування: автореф. дис. ... канд. пед. наук: спец. 13.00.04. Київ, 2006. 181 с.
7. Мотивация персонала: учебное пособие: практические задания (практикум) / Ю. Одегов, Г. Руденко, С. Апенько, А. Мерко. Москва: Альфа-Прес, 2010. 633 с.
8. Шаура А.Ю. Методика навчання харчових технологів майбутніх педагогів професійної освіти: дис. ... канд. пед. наук: спец. 13.00.02 Київ, 2017. 223 с.