

ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ СТУДЕНТІВ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ВІДДІЛЕННЯ КОЛЕДЖІВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

FEATURES OF STUDENTS PRACTICAL TRAINING FORMATION OF THE TECHNOLOGICAL DEPARTMENT OF FOOD COLLEGES

Актуальність проблеми практичної підготовки майбутніх техніків-технологів зі спеціальності «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» у коледжах пов'язана, з одного боку, із тими чинниками, що стимулюють інтенсивний розвиток інноваційних виробничих технологій у харчовій промисловості, а з іншого – необхідністю для виробництва компетентних і мобільних суб'єктів професійної діяльності, здатних в автономному режимі ухвалювати виважені професійні рішення й успішно їх розв'язувати. Водночас слід пам'ятати про ті сучасні чинники, які стимулюють суттєві зміни у професійній освіті всіх країн Європи. Аналіз і узагальнення наукової літератури та дисертацій, а також науково-методичних джерел засвідчує, що проблема формування практичної складової частини професійної компетентності майбутніх техніків-технологів на сучасному етапі розвитку професійної освіти залишається недостатньо дослідженою. Мета і результати практичної підготовки у процесі набуття професійної освіти вимагають системного теоретичного та методичного обґрунтування. Наступний аспект актуальності досліджуваної проблеми зумовлений тим, що за умов формування в Україні ринку праці потрібні професійно мобільні компетентні фахівці, а молодому фахівцю важко зайняти достойне місце у виробничих відносинах і стати їх суб'єктом. З'ясовано, що основною причиною, яка не дає їм можливості стати таким суб'єктом, є недостатня практична підготовленість. Наприклад, у ціннісно-мотиваційному аспекті надзвичайно важливе значення має проходження практики студентами, оскільки вони повинні розширити знання за фахом, отримані в ході теоретичного і практичного навчання в коледжі; навчитися застосовувати набрані знання у практичній діяльності. Програма практики містить вимоги до організації практики, рекомендації з проходження практики для студентів і їх керівників. Навчальна практика проводиться на 2 курсі та закладає основи вивчення майбутнього професійного досвіду, виробничих ділянок харчової галузі, схем виробництва продукції, позитивного ставлення та практичного мислення, які вкрай необхідні для роботи в організаціях, на підприємствах різної форми власності. Тут не зайва й етика ділового спілкування, культура і якість виконаних завдань, здатність працювати в команді; знайомство студентів з особливостями організації робочих місць на підприємствах харчової промисловості; порядком оформлення нормативної документації суб'єктів господарської діяльності; дотримання норм під час оформлення документації, знання правил із техніки безпеки й охорони праці, промислової санітарії та гігієни. Все це – основа підготовки конкурентоздатного техника-технолога. Перспективні подальшого дослідження проблеми:

обґрунтувати структурно-функціональну модель практичної підготовки майбутніх фахівців за ОП «молодший спеціаліст» зі спеціальності «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів».

Ключові слова: практична підготовка, професійна компетентність, харчова галузь, сучасні підприємства, майбутні техніки-технологи, науковий пошук.

The actuality of the problem of practical training of future technicians in the specialty "Production of bread, confectionery, pasta and food concentrates" in colleges is primarily associated with factors that stimulate, on the one hand, the intensive development of innovative production technologies in the food industry, and the other is a necessity for the production of competent and mobile professional subjects who are capable of offline taking weighted professional ones solutions and successfully addressed. At the same time, one should keep in mind those modern factors that stimulate significant changes in the professional education of all European countries. Analysis and synthesis of scientific literature and dissertations, as well as scientific and methodological sources indicates that the problem of the formation of the practical component of the professional competence of future technicians-technologists at the present stage of vocational education development remains insufficiently studied. The purpose and results of practical training in the process of acquiring vocational education requires a systematic theoretical and methodological justification. The next aspect of the problem relevance under study is due to the fact that in the conditions of the labor market formation in Ukraine, professionally mobile competent specialists are needed. A young specialist is difficult to take a worthy place in the relations of production and to become their subject. It has been established that the main reason that prevents them from becoming such a subject is insufficient practical training. For example, in the value-motivational aspect, it is extremely important for students to do practical work, since they have to expand the knowledge of the specialty obtained during theoretical and practical training in college; learn how to apply acquired knowledge in practice. The program of practice contains the requirements for the organization of practice, recommendations for practical training for students and their supervisors. The training is conducted on the 2nd course, which lays the foundation for studying future professional experience, production sites of the food industry, production schemes, positive attitudes and practical thinking that are essential for working in organizations, enterprises of various forms of ownership. This is not an unnecessary and ethical business communication, culture and quality of assignments, the ability to work in a team; acquaintance of students with the peculiarities of the organization of workplaces at food industry enterprises; the order of registration of regulatory documentation of business entities; compliance with the standards for documentation, knowledge of the rules of safety and labor protection,

УДК 681.3:528.4

DOI <https://doi.org/10.32843/2663-6085-2019-16-1-29>

Квач Л.В.,
викладач

Кам'янець-Подільського коледжу
харчової промисловості
Національного університету
харчових технологій

industrial sanitation and hygiene. All this is the basis for the preparation of a competitive technologist. Research of the problem: to justify the structural-functional model of practical training of future specialists in the field of specialty "junior

specialist" in the specialty "Production of bread, confectionery, pasta and food concentrates".

Key words: *practical training, professional competence, food industry, modern enterprises, future technologists, scientific research.*

Постановка проблеми у загальному вигляді.

Актуальність досліджуваної проблеми зумовлена тим, що в умовах формування в Україні ринку праці потрібні професійно мобільні компетентні фахівці, а молодому фахівцю важко зайняти достойне місце у виробничих відносинах і стати їх суб'єктом. З'ясовано, що основною причиною, яка не дає йому можливості стати таким суб'єктом, є недостатня практична підготовленість. Водночас ринок відчуває потребу у професіоналах, компетентних не тільки в теорії, а й насамперед у практичній площині професійної діяльності, тож метою професійних освітніх закладів має бути підготовка фахівців із ґрунтовними теоретичними знаннями, а також із цінностями, професійно важливими якостями та практичними здатностями як справжніх суб'єктів професійного буття. «Важливою складовою частиною якості вищої освіти та конкурентоспроможності випускників є професійно-практична підготовка, яка є потрібною передумовою працевлаштування випускників і спрямовується на їх захист від безробіття. Висока конкуренція на ринку праці змушує ВНЗ розробляти нові механізми співпраці з галузевими підприємствами, налагоджувати нові відносини з роботодавцями, практикувати підготовку фахівця на замовлення бізнесових структур задля підвищення ефективності навчання» [1, с. 49]. У цьому і полягає актуальність проблеми формування практичної складової частини професійної компетентності майбутніх техніків-технологів, оскільки для обґрунтування педагогічних умов їх практичної підготовки необхідно з'ясувати цілі й обґрунтувати основні види практичної підготовки, їх зміст і результат.

Аналіз останніх досліджень і публікацій.

Теорію професійної та практичної підготовки майбутніх фахівців обґрунтовували В.І. Байденко, С.Я. Батищев, А.П. Беляєва, Н.І. Думченко, К.Н. Катханов, П.В. Лауш, М.І. Махмутов, Н.Г. Нічкало, В.О. Радкевич, З.А. Решетова, С.А. Шапоринський, Ю.А. Якуба та ін.

Підготовку, у т.ч. безпосередньо практичну в аграрній галузі, досліджували І.М. Бендера (організація самостійної роботи студентів агроінженерних спеціальностей) [2], В.І. Дуганець (теорія і практика виробничого навчання майбутніх фахівців аграрно-інженерного напрямку), С.Г. Заскалета (тенденції професійної підготовки фахівців аграрної галузі у країнах Європейського Союзу) [3], І.Є. Каньковський (система професійної підготовки майбутнього інженера-педагога автотранспортного профілю) [4], Е.М. Луговська (формування фахової компетентності майбутніх

техніків-механіків агропромислового виробництва) [5], В.М. Манько (система ступеневої підготовки фахівців із механізації сільського господарства) [6], В.Л. Мозговий (формування готовності до педагогічної діяльності майбутніх інженерів-педагогів аграрного профілю) [7], Г.І. Подпрятков (зміст і процес підготовки фахівців із механізації сільського господарства) [8], В.І. Свистун (теорія і практика підготовки майбутніх фахівців аграрної галузі до управлінської діяльності) [9] та ін.

У процесі здійснення аналізу наукових публікацій особливий інтерес для нашої роботи становлять результати досліджень, які пов'язані з формуванням професійної компетентності фахівців харчової галузі, викладені в дисертаціях і наукових статтях Л.М. Крайнюк [10], М.С. Лобура [11], О.Ф. Мельник [12]; В.О. Потапова [13], Н.С. Сичевської [14], Л.М. Янчевої [15]. Значення природничих дисциплін у процесі підготовки фахівців із виробництва харчової продукції частково досліджувалося в наукових доробках О.О. Туриці [16].

Виділення не вирішених раніше частин загальної проблеми.

Отже, нині ще немає достатньо розроблених наукових основ і навчально-методичних напрацювань щодо практичної підготовки техніків-технологів у коледжах, у т.ч. й теоретичного та методичного характеру.

Постановка завдання. Обґрунтувати цілі, види, зміст і функції практичної підготовки майбутніх техніків-технологів зі спеціальності «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» у коледжах харчової промисловості.

Виклад основного матеріалу дослідження.

Одним із найголовніших завдань підготовки майбутніх фахівців у вищій професійній школі є, з одного боку, чітке забезпечення практичної складової частини їхньої професійної компетентності, а з іншого – цілеспрямована всебічна підготовка до виконання професійних завдань, передбачених майбутніми посадовими компетенціями. Науковці слушно наголошують на тому, що практична підготовка здобувачів вищої освіти є показником ефективності компетентнісного підходу у професійній підготовці фахівців. Так, В.В. Ягупов слушно наголошує, що однією з головних вимог компетентнісного підходу є практична здатність фахівців до майбутньої професійної діяльності: «діяльнісний компонент (сукупність професійних практичних навичок, умінь і здатностей, необхідних для практичної професійної діяльності)» [17, с. 32].

Ця проблема має давню історію, оскільки ще П.П. Блонський писав, що «Неможливо навчити лише одними книгами... Необхідна практика,

але не така, що копіює (така практика згубна), а творча й усвідомлена» [18, с. 103]. Він переконливо наголошував, що для досягнення педагогічної майстерності лише природних даних замало, і студент-практикант має вивчати економічне, політичне життя та побут населення регіону, де він проходив практику, влаштовувати культурні й виробничі осередки. Основні його ідеї актуальні досі, оскільки головна проблема не вирішена як теоретико-методологічному та методичному, так і на нормативному рівнях. У зв'язку з цим важливий напрям модернізації вищої професійної освіти – це створення достатніх нормативних, організаційних, методичних і матеріально-технічних умов для забезпечення практичної складової частини професійної підготовки будь-яких фахівців в Україні, у т.ч. і техніків-технологів.

Технолог – це фахівець із технології в певній галузі виробництва, а технологія – сукупність знань, відомостей про послідовність окремих виробничих операцій у процесі виробництва чого-небудь. Відповідно, технік-технолог зі спеціальності «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» – це кваліфікований спеціаліст, підготовлений для професійної діяльності на підприємствах харчової промисловості, для виробничо-технологічної, організаційної та управлінської діяльності.

Для покращення якості їх професійної підготовки у коледжах харчової промисловості взагалі та суттєвої її частини – практичної підготовки – необхідно знати наукові напрацювання, які були у педагогічній науці, сучасний стан, і на основі цього визначити проблемні аспекти, які складатимуть перспективи подальших наукових пошуків. Для цього слід чітко розібратися зі змістовим наповненням поняття «практична підготовка».

Отже, аналіз показує, що серед науковців немає одностайності у розумінні смислу та призначення практичної підготовки майбутніх фахівців.

Найголовніша практична підготовка – практика навчальна, технологічна, переддипломна, виробниче навчання, стажування – це одна зі стрижневих вимог компетентнісного підходу до професійної підготовки майбутніх фахівців. Її обсяг, терміни проведення визначаються навчальним планом кожної спеціальності. Для забезпечення конкурентоздатності випускників вона має обов'язково здійснюватися на підприємствах, обладнаних сучасними технологіями виробництва, а може здійснюватися на базі самого ж коледжу, коли він має сучасну навчально-виробничу базу. Важливо, щоб вона проводилася в умовах професійної діяльності під організаційно-методичним керівництвом викладачів і спеціалістів із цього фаху. Безпосередній види, форми, зміст і контроль перевірки рівня практичних знань, навичок і вмінь, які студенти мають опанувати та формувати у про-

цесі практичної підготовки, містяться в її робочій навчальній програмі кожної такої практики.

Організація практичної підготовки студентів регламентується Положенням про проведення практики студентів ВНЗ України [19], а ВНЗ мають розробляти та затверджувати інструкції, які враховують мету, завдання, зміст та особливості професійної підготовки з конкретної спеціальності та спеціалізації. У процесі практики студентам забезпечуються згідно зі ст. 53 Закону України «Про освіту» робочі місця, безпечні та нешкідливі умови праці [20].

Відповідальність за організацію, проведення і контроль практики покладається на директорів, ректорів ВНЗ, а навчально-методичне керівництво та виконання програм усіх практик – на кафедри (циклові комісії), які є випусковими. Загальну організацію практики та контроль за її проходженням здійснює керівник практики. Безпосереднім її керівником може бути тільки досвідчений викладач комісій, кафедр, але для керівництва практикою під час підготовки студентів за робітничою професією можуть залучатися і майстри виробничого навчання.

Цікавим у цьому аспекті є досвід Польщі щодо організації та проведення практичної підготовки майбутніх фахівців. Зокрема, це такі особливості.

По-перше, студенти можуть висловити свої побажання й окреслити перспективи проходження практики відповідно до свого індивідуального плану підготовки. Отже, практика стає об'єктом укладання педагогічного контракту між студентом, базою практики та навчальним закладом; у процесі оцінювання результатів практики враховується різниця між завданнями, поставленими перед практикантом і включеними до програми практики, та рівнем реалізації цієї програми;

По-друге, під час організації практичної підготовки допускаються відступи від основної її програми, передбачені навчальним закладом і зумовлені особливостями індивідуального плану проходження практики студентом, специфікою діяльності бази практики.

По-третє, введення інноваційних форм, за наявності відповідної згоди навчального закладу, проходження практики та стажування за кордоном, практика із частковим працевлаштуванням студента, що дає можливість практиканту безпосередньо включитися у професійну діяльність конкретного закладу й установи.

По-четверте, студенти мають можливість повною мірою скористатися перевагами навчання, побудованого за принципом почерговості в умовах професійного середовища [21, с. 49-50].

Такий досвід достатньо корисний для практичної підготовки техніків-технологів зі спеціальності «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» у коледжах, оскільки вони будуть працевлаштовуватися на базі підприємств різних форми власності, у т.ч. і за

кордоном. Найкращий варіант – коли вона проводиться безпосередньо на сучасних підприємствах.

У Кам'янець-Подільському коледжі харчової промисловості основними видами практичної підготовки є навчальна, технологічна, переддипломна, перелік яких, їх форми, тривалість і терміни проведення визначені навчальним планом і графіком навчального процесу. Ці види практичної підготовки відображають її систематичність, безперервність, послідовність і практичну спрямованість, що забезпечує наступність практичної підготовки, поступове розширення обсягу базових практичних знань, навичок і вмінь, формування практичного мислення як техніка технолога – управлінця та безпосереднього виконавця, а також поступове формування професійної суб'єктності як техніка-технолога.

Кожний її вид має свою програму, де визначені такі основні завдання:

- ознайомлення студентів із сучасним станом харчового виробництва, із передовим його технологічним і виробничим досвідом;
- закріплення теоретичних і вдосконалення практичне знань і їх систематизація;
- формування практичних навичок і вмінь, необхідних для реалізації майбутніх посадових компетенцій як техніку-технологу;
- розвиток професійно важливих якостей техніку-технолога як менеджера, організатора і виконавця;
- залучення студентів до безпосередньої практичної роботи на ділянках виробництва підприємств харчової промисловості;
- розвиток у студентів творчого ставлення до майбутньої професійної діяльності;
- набуття студентами навичок і вмінь самооцінювання, саморегуляції та самодетермінації своєї професійної діяльності, формування потреби у самоосвіті та самовдосконаленні та ін.

Можуть і мають бути й інші завдання, але це залежить від курсу, від виду практичної підготовки.

Водночас слід пам'ятати, що сталих універсальних програм практичної підготовки не буває, їх потрібно систематично вдосконалювати, вносити навіть кардинальні зміни згідно з розвитком і вдосконаленням технологій харчового виробництва, вимогами ринку праці до техніків-технологів і їх професіоналізму.

Завданням технологічної практики є розширення, поглиблення та закріплення теоретичних знань і найголовніше – формування навичок і вмінь практичного застосування цих знань в умовах роботи харчового виробництва; ознайомлення з виробничим процесом і технологічним циклом виробництва безпосередньо на підприємствах харчової промисловості, а також збір фактичного матеріалу для виконання курсових робіт (проектів).

Переддипломна практика є заключним етапом практичного навчання та підготовчим етапом для виконання випускових робіт, яка проводиться на випускному курсі з метою узагальнення й удосконалення практичних знань, навичок і вмінь, опанування сучасним професійним досвідом і формування готовності майбутніх техніків-технологів до самостійної професійної діяльності.

Висновки. 1. Аналіз і узагальнення наукової літератури та дисертацій, а також науково-методичних джерел засвідчує, що проблема практичної підготовки майбутніх техніків-технологів на сучасному етапі розвитку професійної освіти набуває гострої актуальності та залишається недостатньо дослідженою, хоча мета, зміст і результати їх практичної підготовки вимагають системного теоретичного та методичного обґрунтування.

2. З'ясовано суперечності у процесі практичної підготовки майбутніх техніків-технологів між:

- вимогами сучасного ринку праці до майбутніх техніків-технологів і недостатнім рівнем сформованості практичної складової частини їх професійної компетентності;
- між потребою в якісній практичній підготовленості майбутніх техніків-технологів у коледжах і недостатнім рівнем нормативного її забезпечення та супроводження;
- необхідністю забезпечення викладачів універсальною методикою проведення практик у коледжах і недостатнім рівнем їх методичного забезпечення.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Banach Czesław. Szanse i zagrożenia rozwoju edukacji w Polsce. *Kultura i Edukacja*. 2005. № 2. S. 40-52.
2. Бендера І.М. Теорія і методика організації самостійної роботи майбутніх фахівців з механізації сільського господарства у вищих навчальних закладах : автореф. дис. ... докт. пед. наук : 13.00.04 / Ін-т пед. освіти і освіти доросл. АПН України. Київ, 2009. 42 с.
3. Заскалета С.Г. Тенденції професійної підготовки фахівців аграрної галузі в країнах Європейського Союзу : автореф. дис. ... докт. пед. наук : 13.00.04. Вінниця, 2015. 40 с.
4. Каньковський І.Є. Система професійної підготовки інженерів-педагогів автотранспортного профілю : монографія / за ред. Н.Г. Ничкало; Хмельниць. нац. ун-т. Хмельницький : Цюпак А.А., 2014. 561 с.
5. Луговська Е.М. Трансформація й інтеграція фахових знань та вмінь як умова формування фахової компетентності майбутніх техніків-механіків агропромислового виробництва. *Наукові записки НДУ ім. М. Гоголя. Психолого-педагогічні науки*. 2013. № 5. С. 167-173.
6. Манько В.М. Теоретичні та методичні основи ступеневого навчання майбутніх інженерів-механіків сільськогосподарського виробництва : автореф. дис. ... докт. пед. наук : 13.00.04 / Терноп. нац. пед. ун-т ім. В. Гнатюка. Тернопіль, 2005. 40 с.

7. Мозговий В.Л. Формування готовності до педагогічної діяльності майбутніх інженерів-педагогів аграрного профілю : автореф. дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04 / Ін-т пед. освіти і освіти дорослих АПН України. Київ, 2010. 21 с.
8. Подпрятков Г.І., Манько В.М., Лузан П.Г. Зміст і процес підготовки фахівців з механізації сільськогосподарства : навчальний посібник / за ред. В.М. Манька. Київ : НАУ, 2004. 408 с.
9. Свистун В.І. Теорія і практика підготовки майбутніх фахівців аграрної галузі до управлінської діяльності : дис. ... докт. пед. наук : 13.00.04 / Національний аграрний ун-т Кабінету Міністрів України. Київ, 2007. 497 с.
10. Крайнюк Л.М., Крутовий Ж.А., Касілова Л.О. Проблеми комплексної оцінки якості кулінарної продукції. *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*. 2009. Вип. 1. С. 319-323.
11. Лобур М.С. Формування професійно значущих якостей майбутніх молодших спеціалістів сфери харчування : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.04. Київ, 2006. 251 с.
12. Мельник О.Ф. Міжпредметні зв'язки як засіб реалізації принципу фундаменталізації в процесі формування професійної компетентності техніків-технологів виробництва харчової продукції. *Педагогічні науки: теорія, історія, інноваційні технології*. 2015. № 8 (52). С. 153-164.
13. Потапов В.О. Моделювання технологічних процесів харчових виробництв : навчальний посібник. Харків : ХДУХТ, 2008. 148 с.
14. Сичевська Н.С. Формування фахової компетентності майбутніх техніків-технологів у процесі вивчення професійно орієнтованих дисциплін : автореф. дис. ... канд. пед. наук. Київ, 2012. 22 с.
15. Янчева М.О., Пешук Л.В., Дроменко О.Б. Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса і м'ясопродуктів : навчальний посібник. Київ : Центр навчальної літератури, 2009. 304 с.
16. Туриця, О.О. Професійна спрямованість навчання як педагогічна умова формування професійної компетентності майбутніх фахівців харчового профілю. *Вісник Львівського університету. Серія: педагогіка*. 2013. Вип. 29. С. 40-60.
17. Ягупов В.В. Компетентнісний підхід до професійної підготовки майбутніх фахівців у системі професійно-технічної освіти. *Креативна педагогіка / Академія міжнародного співробітництва з креативної педагогіки*. Вінниця, 2011. Вип. 4. С. 28-34.
18. Блонский П.П. Мои воспоминания. Москва : Педагогика, 1971. 174 с.
19. Наказ Міністерства освіти України «Про затвердження Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України» (зі змінами) від 08 квітня 1993 р. № 93.
20. Закону України «Про освіту». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19/stru>.
21. Banach Cz. Reforma systemu edukacji w Polsce – wyzwania, szansę i zagrożenia. *Strategie reform oświatowych w Polsce na tle porównawczym / pod. red. Wojnar I., Bogaj A., Kubina I. W. : Komitet Prognoz "Polska 2000 Prus"*, Elipsa, 1999. S. 39-66.