

11. Ancyferova, L. I., 1973. Psihologija samoaktualizirujushhejsja lichnosti v rabotah Abragama Maslou, Voprosy isihologii. 4. s. 173–180.
12. Maslou, A., 1982. Samoaktualizacija, Psihologija lichnosti. Ju. B. Gippenrejter, A. A. Puzyreja red. Moskva: *Izd-vo Mosk. un-ta*, 288 s. Retrieved March 15, 2020, from: <https://lib.uni-dubna.ru/search/files/psy_psy_lichn/1.pdf>.
13. Jalom, I., 1999. Jekzistencial'naja psihoterapija. Perevod s anglijskogo T. S. Drabkinov. Moskva: *Klass*, 576 s. Retrieved February 8, 2020, from <http://yakov.works/libr_min/28_ya/lo/m_06.htm>.
14. Ancyferova, L. I., 1978. Jepigeneticheskaja koncepcija razvitija lichnosti Jerika G. Jeriksona, Princip razvitija v psihologii, red. L. I. Ancyferova. Moskva: *Nauka*, s. 212-242. Retrieved March 5, 2020, from <<https://www.twirpx.com/file/267807/>>.
15. Sobol', P. P., 1985. Zhiznetvorchestvo kak sposob samorealizacii lichnosti: Zhizn' kak tvorcestvo (social'no-psihologichsskij analiz). Kyiv: *Naukova dumka*. s. 71–90.

DOI: <https://doi.org/10.32626/2309-9763.2020-28-264-271>
УДК 378.011.3–051:664

Корець Микола Савич,

доктор педагогічних наук, професор,
професор кафедри загальнотехнічних наук і охорони праці
Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова,
Київ, Україна.

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-5552-7481>

m.s.korets @npu.edu.ua

Іщенко Світлана Михайлівна,

Аспірант Національного педагогічного університету
імені М. П. Драгоманова,
Київ, Україна.

ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-5791-803X>

s.m.ischenko@npu.edu.ua

**ФОРМУВАННЯ ФАХОВОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ МАЙБУТНІХ ПЕДАГОГІВ
ПРОФЕСІЙНОГО НАВЧАННЯ В ПРОЦЕСІ ВИВЧЕННЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО
ОБЛАДНАННЯ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ**

Анотація. У статті обґрунтовані та запропоновані сучасні підходи до формування компетентності майбутніх педагогів професійного навчання харчових технологій у процесі вивчення технологічного обладнання харчової галузі.

Розкривається структура та основні етапи формування фахової компетентності в студентів у період навчання у вищих навчальних закладах, а також запропоновані найбільш ефективні технології навчання, за умови якісної організації освітнього процесу.

Аналізуються сучасні інноваційні педагогічні технології на прикладі проблемних лекцій з активним використанням електронних презентацій, що вибудовуються на використанні проблемних, дослідницьких, аналітичних і комунікативних способах навчання, які у свою чергу зумовлюють формування професійної компетентності майбутніх фахівців.

Розглядається методика навчання основ технологічного обладнання харчової галузі, яка передбачає застосування форм, технологій і засобів навчання, що забезпечують високий рівень підготовки студентів зорієнтованих на перспективу та здатність самоосвіти та неперервного професійного вдосконалення.

Для реалізації розвитку фахової компетентності до вивчення технологічного обладнання, на нашу думку, викладач має насамперед сприяти зацікавленості кожного студента в роботі за допомогою чіткої мотиваційної установки, використовуючи різноманітні форми й методи навчальної діяльності. Важливим також є вміння викладача створювати такі ситуації, які дають можливість кожному студенту проявити ініціативу, самостійність. Такий підхід якнайкраще сприяє формуванню професійних компетентностей майбутнього фахівця. Це зумовлює динамічну комбінацію знань, умінь, навичок, цінностей, інших особистих якостей, що визначає здатність успішно здійснювати професійну діяльність та/або подальшу навчальну діяльність.

Ключові слова: професійна компетентність; технологічне обладнання; сучасні підходи; педагог професійної освіти; харчова галузь; технології; компетентність; освітній процес.

1. ВСТУП / INTRODUCTION

Постановка проблеми. З огляду на щоденні кардинальні зміни в освіті, потреби професійно-технічних навчальних закладів у виробництві харчової галузі та сфері обслуговування, однією з нагальних проблем є забезпечення високого науково-практичного рівня викладання кожної навчальної дисципліни в процесі підготовки майбутніх педагогів професійного навчання. Розв'язання цього питання можливо за умови якісної організації освітнього процесу, що спрямована на формування фахових компетенцій та особистісних якостей, опанування інноваційними технологіями та техніками.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Аналіз наукового доробку сучасних вчених, дослідників дає змогу зазначити, що актуалізується питання удосконалення професійної підготовки майбутніх фахівців, розвитку їхньої професійної компетентності, яка забезпечує мобільність і адаптивність до динамічних суспільних вимог. Питання формування фахової компетентності майбутніх педагогів професійної освіти досліджували такі вчені як Банько, Н. А., Лозовецька В. Т., Лук'янова Л. Б., Туркот Т. І. [1, 5, 8, 9], та інші.

Аналіз теоретичних джерел показав наявність різних підходів до вивчення професійної компетентності педагога: досліджується сутнісний зміст поняття «професійна компетентність»; аналізуються складові професійної компетентності; визначаються стадії формування компетентності; поняття компетентності використовується як критерій під час атестації професіоналізму педагогів [7, с. 37]. Наявна різноманітність і різноплановість визначень обумовлені вибором різних наукових підходів (особистісно-діяльнісний, системно-структурний, культурологічний, знаннєвий тощо) у контексті вирішуваних дослідниками наукових завдань.

Компетентність, на думку І. Демури характеризує людину як суб'єкта спеціалізованої діяльності в системі суспільного розвитку праці, маючи на увазі рівень розвитку його здатності виносити кваліфіковані судження, приймати адекватні відповідальні рішення в проблемних ситуаціях, планувати й виконувати дії, що призводять до раціонального й успішного досягнення поставлених цілей [2, с. 66].

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ / AIM AND TASKS

Метою та **завданням** статті є аналіз та висвітлення сучасних підходів та основних особливостей формування фахової компетентності майбутніх педагогів професійного навчання харчових технологій у процесі вивчення технологічного обладнання галузі.

3. РЕЗУЛЬТАТИ ДОСЛІДЖЕННЯ / RESEARCH FINDINGS

Фахову компетентність доцільно розглядати як вимір освіченості людини, оскільки здобуті вміння та навички є недостатнім виміром рівня якості освіти.

Фахова компетентність – якісна здатність і готовність особистості до продуктивної діяльності, що базується на системі професійних компетенцій (знань, умінь, навичок і досвіду ефективної діяльності), та орієнтована на самостійну активність фахівця в пізнавальних процесах під час виконання професійних функцій.

Поняття "кваліфікація" та "компетентність" тісно пов'язані між собою, адже рівень професійної компетентності має суттєвий вплив на якість підготовки майбутнього фахівця.

Структурні складові й функціональні компоненти педагогічної діяльності висвітлює Н.В. Кузьміна. На її думку, вони мають містити п'ять основних структурних елементів:

- суб'єкт педагогічного впливу;
- об'єкт педагогічного впливу;
- предмет їхньої спільної діяльності;
- цілі навчання;
- засоби педагогічної комунікації [6].

Вони становлять цілісну систему, у якій компоненти пов'язані між собою й перебувають у взаємозалежності, що дає змогу чітко визначати пріоритетні напрями викладання, структурувати навчальні завдання тощо.

У цьому контексті з-поміж різних форм організації навчання у вищій школі нами виділені такі форми організації навчального процесу: лекційних практичних та лабораторних занять; пошуку нових знань під час формування самостійних робіт; форми організації контролю знань, умінь та навичок (контрольна робота, модульний контроль, екзамен тощо).

Для формування фахової компетентності педагогів професійного навчання нами запропоновані найбільш ефективні технології навчання (рис. 1).

Одним із найперспективніших напрямів є проблемне навчання, яке передбачає створення системи послідовних проблемних ситуацій і управління процесом їхнього вирішення, а також особливу форму навчальної діяльності студентів щодо засвоєння знань і способів діяльності з наявністю аналізу проблемних ситуацій, формулювання проблем і їхнього розв'язання.

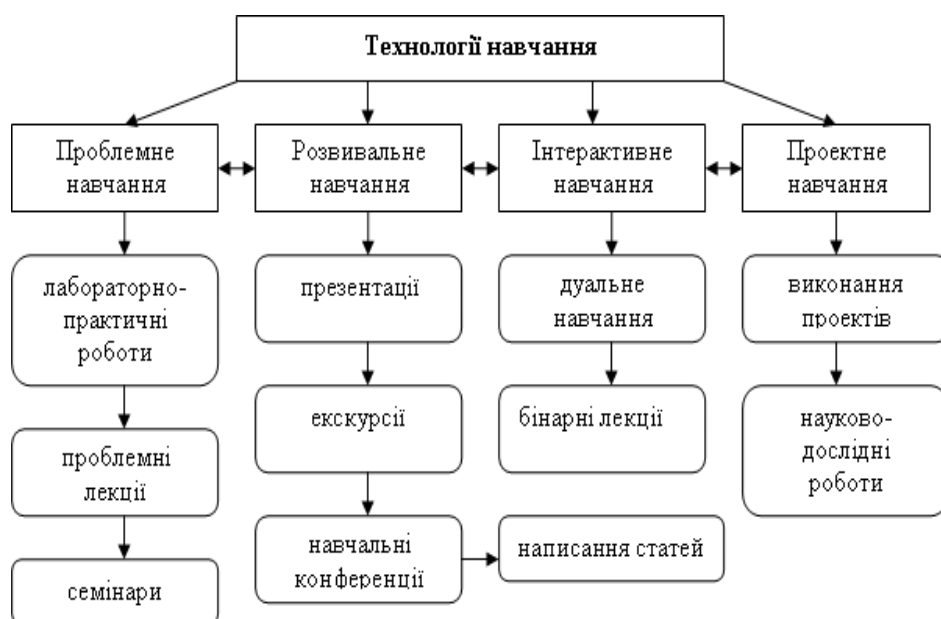


Рис. 1. Схема технологій навчання

Впровадження розвивального навчання в освітній процес забезпечує оволодіння способами навчальної програми, вмінням самостійно будувати свою навчальну діяльність не лише в стінах навчального закладу, але й за його межами, що забезпечує готовність студентів до саморозвитку й самовдосконаленням.

Наступним етапом технології навчання представлено інтерактивне навчання, яке побудоване на моделюванні різноманітних ситуацій, спільного розв'язання проблем на основі аналізу обставин та відповідних ситуацій. Навчальний процес за такої умови відбувається за умови постійної, активної взаємодії студентів і викладача, який виконує організаційні та консультаційні функції.

Одним із найпродуктивніших з-поміж технологій навчання є проектне навчання, яке передбачає необхідність використання таких навчально-пізнавальних прийомів, що дають змогу вирішити ту чи іншу проблему шляхом самостійних дій студентів з обов'язковою презентацією чи представленням отриманих результатів, що сприяє використанню дослідницьких, пошукових, проблемних методів, творчих за своєю суттю.

Успішність процесу навчання майбутніх педагогів професійної освіти в галузі харчових технологій, ефективність використання в ньому запропонованих форм значною мірою залежать від вдалого вибору засобів та технологій навчання.

До засобів навчання технологічного обладнання харчової галузі належать: друковані (навчальні підручники, посібники, конспекти лекцій, методичні рекомендації та вказівки тощо); наочні (інструкційно-технологічні картки, апаратурно-технологічні схеми); технічні (лабораторний інвентар та хімічні реактиви, інтерактивні дошки, мультимедіа-і відеопроєктори, технологічне обладнання); комп'ютерні та мультимедійні засоби (відеоматеріали, презентації, віртуальні лабораторії).

Надзвичайно важливо, щоб навчальний процес відбувався в сучасних лабораторіях із відповідним матеріально-технічним та мультимедійним оснащенням. Адже, від належного рівня матеріально-технічного та навчально-методичного забезпечення буде залежати весь навчальний процес підготовки майбутніх педагогів професійної освіти.

Сучасні інноваційні педагогічні технології такі як проблемні лекції з активним використанням електронних презентацій, вибудовуються на використанні проблемних, дослідницьких, аналітичних і комунікативних способах навчання, що зумовлюють формування професійної компетентності майбутніх педагогів професійної освіти.

Формування фахових компетентностей у майбутніх педагогів професійної освіти в галузі харчових технологій залежить від багатьох зовнішніх та внутрішніх чинників, насамперед формування базових знань із харчових технологій у майбутніх бакалаврів професійної освіти відповідної галузі на засадах випереджаючої освіти [3].

У тимчасових стандартах вищої освіти освітнього ступеня бакалавр, розроблених для належної організації процесу підготовки фахівців за спеціальністю 015 «Професійна освіта (за спеціалізаціями)» представлено нормативний зміст підготовки, список компетентностей та результати навчання.

Відтак відповідно до цих стандартів під час вивчення дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» майбутні педагоги професійного навчання опановують предметно-методологічні та техніко-технологічні галузеві компетентності.

Розглянемо докладніше основні з них, зокрема предметно-методологічні передбачають: знання теоретичних основ процесів теплової, механічної та холодильної обробки продуктів; функціонального призначення, конструктивних особливостей будови та сфери використання машин і апаратів для механізації та автоматизації технологічних процесів закладів ресторанного господарства; вміння вибирати та працювати на різних видах устаткування, забезпечуючи технологічний процес, виробничу санітарію та техніку безпеки [4].

Техніко-технологічні галузеві компетентності передбачають:

- знання функціонального призначення, технічних характеристик, принципу дії устаткування закладів ресторанного господарства вітчизняних і закордонних фірм; основних чинників, які впливають на ефективність роботи апаратів та методику розрахунків теоретичної продуктивності апаратів;

- вміння економічного обґрунтування та раціонального вибору устаткування для закладів ресторанного господарства відповідно до діючих нормативів та технологічних і конструктивних вимог, техніки безпеки та виробничої санітарії, ергономіки, технічної естетики; використання машин та апаратів у процесі виробництва кулінарної продукції та надання ресторанних послуг [5].

На сьогоднішній момент методична система професійної підготовки майбутніх педагогів харчової галузі потребує кардинальних змін, оскільки наявна ціла низка проблем, зокрема:

- 1) недостатній рівень відображення інформації в змісті навчання нової щодо новітнього технологічного обладнання харчової галузі;

- 2) орієнтація змісту навчання на формування репродуктивних знань, умінь та навичок;

- 3) недосконале впровадження в підготовку майбутніх педагогів професійного навчання креативних методів навчання інноваційного технологічного обладнання;

- 4) орієнтація на традиційні форми навчання;

- 5) низький рівень впровадження новітніх технологій навчання.

Фахова компетентність педагога – це інтегрована властивість особистості, що володіє комплексом професійно значущих для вчителя якостей, має високий рівень науково-теоретичної і практичної підготовки до творчої педагогічної діяльності та ефективної взаємодії зі студентами в процесі педагогічної співпраці на основі впровадження сучасних технологій для досягнення високих результатів.

Формування гнучкої системи фахової компетентності в майбутніх педагогів професійного навчання харчових технологій у процесі вивчення технологічного обладнання передбачає:

- інноваційний підхід до вдосконалення рівня власної фахової компетентності (участь у проведенні семінарів, конференцій, наукових досліджень; розроблення та публікація навчально-методичних матеріалів, авторських програм, участь у професійних конкурсах тощо);

- самоосвіта, саморозвиток: пошук шляхів професійної самореалізації; здійснення безперервного навчання; вивчення передового досвіду колег, проведення відкритих занять;

- рефлексія власної діяльності – аналіз результативності використання власного досвіду, визначення нових способів втілення творчих планів, прогнозування стратегії для покращення діяльності, визнання успіхів і невдач.

- створення інформаційно-освітнього простору з рівноправним доступом усіх педагогів до інформаційно-освітніх ресурсів: бібліотека; Інтернет; медіа- та відеотека педагогічного досвіду, реєстр програмних педагогічних засобів навчання.

Розвиваючи фахову компетентність педагога регулює стандарти своєї поведінки на основі набутої педагогічної майстерності. «Досвід стає джерелом професійного зростання вчителя лише тією мірою, якою вона є об'єктом структурованого аналізу: неререфлективний досвід безкорисний і з часом веде не до розвитку, а до професійної стагнації вчителя» (М. Уолес). Професійному зростанню професійної компетентності сприяють: високий духовно-моральний імідж навчального закладу, що забезпечують сприятливі творчі умови роботи; систематична самоосвітня діяльність, яка включає навчання на курсах підвищення кваліфікації; участь у проектах, конкурсах, фестивалях, конференціях, семінарах, педагогічних майстернях, роботі методичних об'єднань, творчих груп тощо; особистісно-зорієнтована методична підтримка діяльності вчителя; акцент на інноваційному, творчо – пошуковому компоненті методичної діяльності; об'єктивна оцінка праці; моральне й матеріальне стимулювання [6].

Майбутніх педагогів професійної освіти з харчових технологій необхідно готувати, спираючись на сучасний рівень розвитку харчових виробництв, на практику сьогодення й на прогностичну практику. Об'єднання цих складових можливе за умов зв'язку науки, техніки, виробництва та практичного досвіду з теоретичним навчанням і практичною підготовкою студентів. Отже, буде реалізовано принцип навчання з практичною діяльністю.

4. ВИСНОВКИ ТА ПЕРСПЕКТИВИ ПОДАЛЬШИХ ДОСЛІДЖЕНЬ / CONCLUSIONS AND PROSPECTS FOR FURTHER RESEARCH

Розвиток професійної компетентності майбутніх педагогів професійної освіти – це результат творчої професійної діяльності, інтегрований показник особистісно-діяльнісної сутності педагога, вміння застосовувати спеціальні знання, уміння та навички, виявляти відповідні моральні та ділові якості для належного виконання встановлених завдань і обов'язків, навчання, професійного та особистісного розвитку. З огляду на актуальність і важливість досліджуваної проблеми вважаємо, що **подальшого** науково-теоретичного осмислення та практичного втілення потребують шляхи, форми та методи формування професійної компетентності майбутнього педагога професійного навчання в період навчання у вищому навчальному закладі.

5. СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ ТА ТРАНСЛІТЕРАЦІЯ / REFERENCES (TRANSLITERATED)

1. Банько, Н. А., 2004, *Формирование профессионально-педагогической компетентности как компонента профессиональной подготовки менеджеров*: монографія, Волгоград, 275 с.
2. Демура, І., 2007, Сутність професійних компетентностей, *Збірник наукових праць «Гуманізація навчально-виховного процесу»*, 38, Слов'янськ, с. 64–71.
3. Іщенко, С. М., 2016, Методика навчання технологічному обладнанню харчової галузі майбутніх педагогів професійного навчання у вищих навчальних закладах, *Наукові записки «Проблеми методики фізико-математичної й технологічної освіти»*, 10, № 2, Кропивницький, с. 115–118.
4. Іщенко, С. М., 2019, Структурно-функціональна модель навчання технологічного обладнання харчових технологій. *Міжнародна науково-практична конференція «Сучасні виклики професійної освіти: теорія і практика»* м. Львів, 20–21 червня.
5. Корець, М. С., Іщенко, С. М., Зубар, Н. М. Устаткування закладів ресторанного господарства *Програма навчальної дисципліни вільного вибору студента підготовки бакалаврів галузь знань 01 Освіта/ Педагогіка 015 Професійна освіта за спеціалізацією «Харчові технології»* Шифр за навчальним планом: ВВ1.2.04.
6. Лозовецька, В.Т., Лук'янова Л.Б., 2010, *Формування професійної компетентності фахівця сфери послуг і туризму*: навч.-метод. посібник, Київ, 382 с.
7. Скворцова, С. О., 2009. Професійна компетентність вчителя: зміст поняття, *Наука й освіта*, № 4, с. 93–94.
8. Сергієнко, Н. Ф., Професійна компетентність сучасного вчителя. [Електронний ресурс]. Доступно: <http://images/content/nashi_vydany_upr>.
9. Туркот, Т. І., 2011, *Педагогіка вищої школи*: навч. посібник, Київ, 628 с.

FORMATION OF PROFESSIONAL COMPETENCE OF FUTURE TEACHERS OF VOCATIONAL TRAINING IN THE PROCESS OF STUDYING THE TECHNOLOGICAL EQUIPMENT OF THE FOOD INDUSTRY

Nikolay Korets,

Doctor of Pedagogical Sciences, Professor,
Professor of the Department of General Sciences and Labor
M.P. Dragomanov National Pedagogical University,
Kyiv, Ukraine.
ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-5552-7481>
m.s.korets@npu.edu.ua

Svetlana Ishchenko,

postgraduate student of MP Dragomanov
National Pedagogical University,
Kyiv, Ukraine
ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0001-5791-803X>
s.m.ischenko@npu.edu.ua

Abstract. The article substantiates and proposes modern approaches and conditions for forming the competence of future teachers of professional training in food technology in the process of studying technological equipment of the food industry.

The structure and main stages of formation of the professional competence of students during the study period in higher educational institutions are revealed, as well as the most effective teaching technologies are offered, provided the quality of the educational process is organized.

Modern innovative pedagogical technologies are analyzed on the example of problematic lectures with active use of electronic presentations, which are built on the use of problematic, research, analytical and communicative ways of teaching, which in turn determine the formation of professional competence of future specialists.

The technique of teaching the technological equipment of the food industry is considered, which involves the use of forms, technologies and teaching aids, which in turn provide a high level of preparation for students oriented on the prospect and the ability of self-education and continuous professional improvement.

In order to realize the development of professional competence in the study of technological equipment, in our opinion, the teacher must first of all promote the interest of each student in the work through a clear motivational setting, using various forms and methods of educational activity. Also important is the ability of the teacher to create situations that allow each student to show initiative, independence. This approach best contributes to the professional competence of the future specialist. This leads to a dynamic combination of knowledge, skills, values, other personal qualities that determines the ability to successfully pursue a professional activity and / or further learning activities.

Keywords: professional competence; technological equipment; modern approaches; teacher of professional education; food industry; technology; confidence; educational process.

REFERENCES (TRANSLITERATED)

1. Banko, N. A., 2004, *Formyrovanye professyonalno-pedahohycheskoi kompetentnosti kak komponenta professyonalnoi podhotovky menezherov*: monohrafiia, Volhohrad, 275 s.
2. Demura, I., 2007, Sutnist profesiinykh kompetentnosti, *Zbirnyk naukovykh prats «Humanizatsiia navchalno-vykhovnoho protsesu»*, 38, Sloviansk, s. 64-71.
3. Ishchenko, S. M., 2016, Metodyka navchannia tekhnolohichnomu obladnanniu kharchovoi haluzi maibutnykh pedahohiv profesiinoho navchannia u vyshchykh navchalnykh zakladakh, *Naukovi zapysky «Problemy metodyky fizyko-matematychnoi i tekhnolohichnoi osvity»*, 10, № 2, Kropyvnytskyi, s. 115-118.
4. Ishchenko, S. M., 2019, Strukturno-funktsionalna model navchannia tekhnolohichnoho obladnannia kharchovykh tekhnolohii. Mizhnarodna naukovo-praktychnii konferentsii «Suchasni vyklyky profesiinoy osvity: teoriia i praktyka», Lviv, 20-21 chervnia.
5. Korets, M. S., Ishchenko, S. M. ta Zubar, N. M. Ustatkuvannia zakladiv restorannoho hospodarstva Prohrama navchalnoi dystsypliny vilnoho vyboru studenta pidhotovky bakalavriv haluz znan 01 Osvita/ Pedahohika 015 Profesiina osvita za spetsializatsiieiu «Kharchovi tekhnolohii» Shyfr za navchalnym planom: VV1.2.04.
6. Lozovetska, V. T. Ta Lukianova, L. B., 2010, *Formuvannia profesiinoy kompetentnosti fakhivtsia sfery posluh i turyzmu*: navch.-metod. Posibnyk, Kyiv, 382 s.
7. Skvortsova, S. O., 2009. Profesiina kompetentnist vchytelia: zmist poniattia, *Nauka i osvita*, № 4, s. 93-94.
8. Serhienko, N. F., Profesiina kompetentnist suchasnoho vchytelia [Elektronnyi resurs]. Dostupno: <http://images/content/nashi_vydany_upr>.
9. Turkot T. I., 2011, *Pedahohika vyshchoi shkoly*: navch. posibnyk, Kyiv, 628 s.