

## ПРОФЕСІЙНА ПІДГОТОВКА МАЙБУТНЬОГО ПЕДАГОГА У ГАЛУЗІ ФАХОВИХ ПРЕДМЕТІВ

*У статті проаналізовано методичку професійної підготовки майбутніх вчителів технологій, які вивчають кулінарну галузь. Розглянуті основні елементи професійно-педагогічної компетентності, зокрема компетентність у галузі фахових предметів. Більш детально проаналізовано методичку проведення практичного заняття з кулінарії для студентів. Вивчено актуальні проблеми професійної підготовки вчителя, обґрунтовано важливість оновлення матеріально-технічної бази та відповідності навчального матеріалу світовим науковим розробкам. Окреслені методичні рекомендації щодо фахового вдосконалення молодого спеціаліста під час проходження виробничої практики.*

**Ключові слова:** професійна підготовка, професійно-педагогічної компетентності, фахові предмети, інтелектуальний розвиток особистості, практична підготовка, професійна практика.

**Актуальність статті.** Професійна підготовка майбутнього вчителя за своїм характером є багатокомпонентною: методична, педагогічна, психологічна та професійна. Тому важливим є забезпечення достатнього рівня знань та умінь студента з усіх складових. Сучасні студенти характеризуються високими внутрішніми мотивами розвитку особистості, їх потреби у мобільності, гнучкості та сучасності знань та умінь з одного боку та невідповідність новоствореним умовам існуючої підготовки майбутніх учителів у вищих навчальних закладах визначає актуальність роботи.

Проблема професійної підготовки завжди була і є актуальною для науковців будь-якої галузі. Проте одні розглядають фахову підготовку та її особливості в педагогічній сфері, зокрема О. Антонова, О. Дубасенюк, Т. Семенюк. Теоретичні, методичні і організаційні засади формування і розвитку фахової майстерності майбутнього вчителя досліджувалась О. Коберником, В. Мадзігоном, В. Сидоренком, Г. Терещуком, Д. Тхоржевським. Вивченням професійної підготовки кулінарів займаються О. Буренко, Т. Гонтар, М. Пальчук, Т. Стахмич та інші. Проте, особливості фахової підготовки сучасного вчителя-кулінара досліджені недостатньо.

**Метою статті** є дослідження особливостей сучасної професійної підготовки майбутніх учителів технологій до проведення занять з кулінарії.

О. Антонова, О. Дубасенюк, Т. Семенюк в своїй роботі до основних елементів професійно-педагогічної компетентності відносять:

- 1) компетентність у галузі теорії і методики виховного процесу, зокрема, його цілей, завдань, принципів, закономірностей, змісту, засобів, форм, методів, прийомів;
- 2) компетентність у галузі фахових предметів і знання того, як зробити процес навчання, зміст предмету провідним засобом виховання учнів;
- 3) соціально-психологічну компетентність у галузі процесів спілкування;
- 4) диференціально-психологічну компетентність у сфері мотивації, здібностей, спрямованості учнівської молоді;
- 5) аутопсихологічну компетентність у сфері достоїнств і недоліків власної діяльності і особистості. Зріла сформована особистість – професійна необхідність, яка зумовлена процесом пошуку способів формування особистості вихованця [1, с. 7].

Лише за наявності всіх зазначених складових здійснима нормальна робота майбутнього вчителя. Забезпечення професійної підготовки молодого педагога можлива за умови постійного вдосконалення навчального процесу, відповідності його сучасним методичним розробкам, психологічній підготовці та науковості й сучасності знань.

Цьому сприяє опора на ідею контекстового навчання у вузі, яка включає три основні види діяльності студентів:

- навчальну діяльність в її різноманітних академічних формах (лекції, семінари, лабораторно-практичні заняття), за допомогою яких можна будувати контекст майбутньої професійної діяльності;
- квазіпрофесійну діяльність, котра означає відтворення елементів праці педагога-вихователя в умовах вузу, а також певних взаємостосунків між виконавцями у різних ігрових формах, останні моделюють предметний і соціальний зміст майбутньої роботи, її специфічні ознаки;
- навчально-професійну діяльність студентів під час різних видів практики, виконання науково-дослідної роботи, написання рефератів, курсових та дипломних робіт [1, с. 13].

Навчальна діяльність з фахових предметів є однією з ключових у забезпечення гідної підготовки майбутнього вчителя. Згідно програми з трудового навчання [6] важливим елементом підготовки

сучасного учня є ознайомлення його із новітньою технікою та технологіями у галузі кулінарії. Тому під час підготовки у вищому навчальному закладі студенти вивчають практикум з кулінарії, технології приготування страв, особливості національних та регіональних кухонь, технологічне обладнання харчової галузі, технологію харчової галузі та інше.

Викладачам дисциплін кулінарного спрямування важливо не тільки навчити студента, а й сформувати у нього вміння доступно та якісно використовувати свої знання під час роботи з учнями. Кожну практичну роботу слід формувати та проводити не лише з позиції викладач-студент, а ще й з урахуванням третьої складової: викладач – студент – майбутній педагог.

Розглянемо більш детально особливості вивчення кулінарії на заняттях з "Практикуму з кулінарії", наприклад, при вивченні холодних страв. Так, перед студентами поставлене завдання за технологічною картою [2, с. 31] приготувати салат зі свіжих овочів.

Спершу, студенти повинні на основі заданих умов визначити інструменти та обладнання для роботи і, відповідно, сформулювати особливості безпечної праці під час виконання робіт. А саме, при виготовленні салату з свіжих овочів необхідно використати наступне обладнання та інструменти: мийка, дошка роздільна, щітка для миття овочів, ніж, салатник.

Доречно буде пригадати зі студентами правила користування ножом: тримати ніж без великих зусиль, але міцно, щоб під час роботи рука не зіскочила на лезо; не можна працювати тупим і несправним ножом; не тримати ніж лезом вгору; подавати ручкою вперед; зберігати ніж у визначеному місці.

Наступним етапом приготування страви є вибір якісної сировини. Згідно технологічної карти, для приготування овочевого салату необхідно використати моркву, помідори, огірки та капусту. Студенти повинні визначити технологічні вимоги до сировини. Отже, морква – коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, не зів'ялі, не тріснуті, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Помідори свіжі та огірки свіжі – плоди свіжі, цілі, чисті, здорові, без механічних пошкоджень, без стороннього запаху та смаку; помідори без плдоніжки. Капуста білокачанна свіжа – качани свіжі, цілі, здорові, чисті, достатньо сформовані, не пророщені, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.

Наступний етап – приготування страви за технологією. Підготовлену сиру моркву нарізують тонкою соломкою, свіжі огірки та помідори тонкими часточками, капусту шинкують. Овочі перемішують та при подаванні поливають сметаною або олією.

Важливим етапом виготовлення страви є органолептична оцінка якості страви. Зовнішній вид: морква нарізана соломкою, помідори та огірки – часточками, змішані з шаткованою капустою; салат укладений гіркою та змащений олією чи сметаною. Колір, смак та запах: характерні для свіжих овочів в поєднанні зі сметаною чи олією. Консистенція: моркви, огірків та капусти – хрустка, соковита; помідорів – пружна, соковита.

Останнім часом почало кардинально змінюватись відношення до трудового навчання, адже зрозумілим є той факт, що вміння творчо працювати руками сприяє формуванню навичок критичного мислення, яке передбачає розвиток логічного аналізу та особистісного підходу до вирішення стандартних та нестандартних проблем. Отже, вивчення технологій є важливою складовою загального інтелектуального розвитку особистості. В такому випадку важливим є відповідність навчального матеріалу світовим науковим розробкам, можливість під час навчання знайомитись із сучасними зразками техніки та новітніми технологіями.

С. Ткачук досліджує актуальні проблеми професійної підготовки вчителя та відзначає, що нове змістове наповнення трудового навчання передбачає більш глибоке ознайомлення учнів із сучасними досягненнями техніки і технологій, опанування практикою проектно-технологічної діяльності. З огляду на це, актуальним є питання розробки наукових засад техніко-технологічної підготовки майбутніх вчителів трудового навчання [4, с. 3].

Керівництво навчального закладу та викладачі повинні прикладати максимум зусиль для постійного покращення матеріально-технічної бази у відповідності до дидактичних умов, перспектив розвитку науки, особливо виробничих приміщень та їх устаткування для проведення лабораторно-практичних робіт, демонстраційного матеріалу та новітніх технічних засобів навчання.

Вагомим етапом діяльності майбутнього вчителя є його навчально-професійна діяльність, зокрема виробнича практика. Так, в своїй статті Т. Стахмич [3, с. 208] визначає модель навчального процесу в якій формування якісного випускника здійснюється у взаємодії управління в навчальному закладі (навчально-матеріальна база та методичне забезпечення, аналітична та прогностична діяльність адміністрації, неперервна освіта педагогічних працівників); ефективних форм навчальної діяльності; взаємозв'язок навчання та виробництва та впровадження новітніх інформаційних технологій.

Обовязковою частиною професійної підготовки майбутніх учителів у галузі кулінарії є практична підготовка, яка є обовязковою складовою програми підготовки студентів. Метою якої є ознайомлення студентів з сучасними методами та формами організації праці у галузі їх майбутньої професійної діяльності, вдосконалення фахових вмінь та навичок, які забезпечують професійну мобільність та фундаменталізацію підготовки студента. Метою навчально-виробничої практики є ознайомлення з особливостями технологічних процесів на підприємствах харчової галузі та з особливостями й умовами праці робітників кулінарного напрямку.

Багато науковців вважають, що під час практики на підприємстві харчової галузі для забезпечення якісної підготовки випускника необхідним є правильно сформулювати завдання, зробити їх деталізованими.

Під час практики студенти виконують наступні завдання:

- ознайомлюються з основними та допоміжними службами закладу харчового господарства;
- опрацьовують нормативно-правової бази, яка регулює діяльність закладів;
- знайомляться з функціональною організацією процесів ключових виробництв та служб;
- практично засвоюють технології професій сфери ресторанного бізнесу.

Для більш якісної роботи студентів на виробництві створюються методичні рекомендації щодо проходження професійної практики. А. Усіна та І. Баландіна, які займаються професійною підготовкою майбутніх робітників ресторанної справи пропонують наступні розділи формування рекомендації з виробничої практики [5]: вступна частина; мета та завдання практики; графік проходження практики; вимоги та зміст звіту; основні умови проходження практики; правила ведення та оформлення щоденника; інструкція з техніки безпеки під час проходження практики; рекомендовані літературні джерела.

**Висновок.** Отже, на сучасному етапі розвитку вищої освіти вимоги до підготовки майбутніх учителів почали видозмінюватись від простого засвоєння знань з трудового навчання до поглиблення професійної підготовки з декількох технологічних галузей. Грунтуючись на великий обсяг сучасних знань, "нового вчителя" виокремлює вміння мислити та діяти нестандартно в умовах, що постійно змінюються. Це дає змогу забезпечити професійну мобільність молодого спеціаліста, проте вимагає удосконалення підготовки майбутнього педагога у вищих навчальних закладах.

### Використані джерела

1. Дубасенюк О.А. Професійна підготовка майбутнього вчителя до педагогічної діяльності: Монографія / О.А. Дубасенюк, Т.В. Семенюк, О.Є. Антонова – Житомир: Житомир. держ. пед. ун-т, 2003. – 193 с.
2. Сборник рецептур блюд (технологических карт) для питания школьников [редактор Г.Л. Миронова] / М-во торговли УССР. – К.: Техника, 1989. – 407 с.
3. Стахмич Т. Підготовка кваліфікованих робітників на основі інтегративної організації навчального процесу / Тамара Стахмич // Збірник наукових праць Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини / Гол. ред.: Мартинюк М.Т. – Умань: ПП Жовтий О.О., 2010. – Ч. 3. – С. 206-215.
4. Ткачук С.І. Актуальні проблеми професійної підготовки вчителя трудового навчання у вищих педагогічних навчальних закладах / С. І. Ткачук. // Вісник Чернігівського національного педагогічного університету. Педагогічні науки. – 2013. – Вип. 108.2. – С. 70-73.
5. Методичні вказівки до виробничої практики в закладах ресторанного господарства (для студентів 2 курсу всіх форм навчання напряму підготовки 6.140101 "Готельно-ресторанна справа") [уклад.: А. І. Усіна, І. С. Баландіна] / Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. – Х.: ХНАМГ, 2013. – 10 с.
6. Навчальна програма з трудового навчання [Електронний ресурс]. – 2009. – Режим доступу до ресурсу: <http://old.mon.gov.ua/ua/often-requested/educational-programs/>

Minko N.

### THE FUTURE TEACHERS TRAINING IN PROFESSIONAL SUBJECTS STUDYING

*The methods of future technology teachers professional training, who study the food industry, are analyzed in the article. The latest professional training development research and its characteristics in the pedagogical sphere; theoretical, methodological and organizational bases of future technology teachers professional skills formation and development, professional training of cooks are investigated. The main features of the professional pedagogical competence, particularly the professional subjects competence are described. The idea of the context education in the University, which includes training, quasiprofessional, educational-professional activity of the students are worked out. It is necessary to form and conduct practical work not only from the teacher-student position, and also with the third component: teacher-student-the future teacher for the student ability formation to use their knowledge easily and successfully. The training activities are deeper analyzed on the example of one topic learning from "Practice of cooking". As an example, the methodology of practical cookery lessons taking into account young teacher. training peculiarities are considered. Actual problems of teacher's professional training are studied and it is noted, that new semantic content of career education provides a deeper students acquaintance with modern technique. The importance of institution material and technical base updating and accordance of the training material to the global scientific developments are explained. The purpose of practical training, which includes familiarization with the technological processes peculiarities, the working conditions characteristics and culinary trends in the food industry are defines. Assignments for students, such as: an introduction to the basic and support services of food sector institutions, regulatory framework, the processes organization of the key industries and services, restaurant business professional technologies are described. Methodical recommendations for young specialist professional development during practical training are suggested.*

**Key words:** professional training, professional pedagogical competence, professional subjects, intellectual development, practical training, professional practice.

Стаття надійшла до редакції 01.10.2015