

Вдовенко О.І.

кандидат педагогічних наук

доцент кафедри професійної освіти та безпеки життєдіяльності

Чернігівський національний педагогічний університет імені Т.Г. Шевченка

ФОРМУВАННЯ ПРОФЕСІЙНОЇ КОМПЕТЕНТНОСТІ У КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

У сучасних соціально-економічних умовах українське суспільство вимагає від системи професійної освіти підготовки робітників, які відповідатимуть світовим стандартам. У Концепції розвитку освіти України на період 2015-2025 років поряд з іншими поставлена мета – забезпечити відповідність змісту освіти потребам і викликам сучасного суспільства, створити умови для постійного його оновлення. Одним із завдань Закону України "Про професійно-технічну освіту" є задоволення потреб економіки країни у кваліфікованих і конкурентоспроможних на ринку праці робітниках. Це обумовлює підвищені вимоги до професійної підготовки майбутніх кваліфікованих робітників. Поряд з професійними знаннями, уміннями і навичками значну роль відіграють особисті якості робітника, які допоможуть ефективно вирішувати різноманітні завдання, які стосуються його професійної діяльності, та своєчасно реагувати на запити ринку праці. Аналіз тенденцій і перспектив розвитку харчової промисловості дозволив виявити основні вимоги до майбутніх кваліфікованих робітників харчової промисловості, які визначаються зміною структури і змісту праці робітника в зв'язку з розвитком галузі у відповідності до ринкових відносин. Тому, формування професійної компетентності посідає важливе місце у підготовці кваліфікованого робітника харчової промисловості.

Професійна компетентність фахівця є складним інтегральним інтелектуальним, професійним і особистісним утворенням, який формується у процесі його професійної підготовки [4,с.6]. Професійна компетентність досягається шляхом розвитку особистості в системі професійно-технічної освіти, яка пов'язана з формуванням на базі загальної освіти таких професійно значущих для особистості і суспільства якостей, які дозволяють людині найбільш повно реалізувати себе в конкретних видах трудової діяльності, що відповідають суспільно необхідному розподілу праці, ринковим механізмам стимулювання найбільш продуктивного і конкурентоздатного функціонування робітника тієї чи іншої кваліфікації й профілю [2,с.11]. Професійна компетентність кваліфікованого робітника – це здатність і готовність працівника до реалізації здобутих у навчальному закладі знань, умінь, навичок, досвіду в професійній діяльності [1, с.82].

Аналізуючи кваліфікаційні вимоги до професійної підготовки кваліфікованого робітника харчової промисловості (кондитера), слід відмітити, що він має оволодіти декількома видами професійної діяльності:

- технологічною (знати технологічний процес приготування кондитерських виробів та вміти їх оздоблювати відповідно до кваліфікаційного розряду);
- організаційною (раціонально організувати та ефективно використовувати робоче місце, дотримуватися норм технологічного процесу);
- контролюючою – (стежити за процесом випікання, закінченням випікання виробів);
- економічною (володіти обсягом знань з правових питань галузі, основ ведення підприємницької діяльності).

Вважаємо, що професійна компетентність кваліфікованих робітників харчової промисловості формується в результаті засвоєння вказаних вище видів професійної діяльності. При цьому зазначимо, що професійна компетентність - це вміння застосувати знання, уміння і професійні особисті якості, набуті та сформовані в процесі навчання, в професійній діяльності. Формування професійної компетентності кваліфікованого робітника харчової промисловості

є необхідною умовою підготовки конкурентоздатного фахівця, який зможе діяти на високому професійному рівні в різних ситуаціях, в тому числі і нових нестандартних.

Аналізуючи різні підходи до визначення основних компонентів професійної компетентності (В.Свистун, Т.Шамової, В.Ягупова та ін.) ми виокремили компоненти професійної компетентності майбутніх кваліфікованих робітників харчової промисловості:

- освітню компетентність, яка відображає об'єм знань в галузі харчової промисловості, їх взаємозв'язок з майбутньою професією, здатністю самостійно аналізувати процеси професійної діяльності;

- соціальну компетентність, яка відображає здатність до професійного спілкування, готовність до відповідальності за результат своєї діяльності;

- загально-професійну компетентність, яка відображає професійні знання, уміння і професійні навички, які сформовані в результаті навчання в професійно-технічному навчальному закладі та в процесі набуття професійного досвіду;

- спеціальну професійну компетентність, тобто готовність самостійно виконувати професійні обов'язки, вміння оцінити результат своєї діяльності, здатність набувати нові знання, уміння і навички в процесі професійної діяльності;

- індивідуальну компетентність, яка відображає готовність до постійного самовдосконалення, саморозвитку, постійного підвищення своєї кваліфікації протягом життя, творчого підходу до професійної діяльності.

Отже, майбутні кваліфіковані робітники харчової промисловості крім професійних знань, умінь і навичок, які характеризують професійну компетентність кваліфікованого робітника повинні мати такі якості особистості, які відображають стійкі здібності до вирішення різного роду проблем в сфері професійної діяльності (вміння вчитися, мислити, творчо вирішувати професійні задачі, тощо).

Також слід зазначити, що професійна компетентність кваліфікованого робітника харчової промисловості - це міра відповідності знань, умінь і навичок фахівця відповідного розряду реальному рівню складності завдань, які він вирішує при виконанні виробничої діяльності.

У сучасних умовах розвитку суспільства та економіки професіоналізм робітника харчової промисловості визначається не тільки знаннями і вміннями, рівнем оволодіння професійною діяльністю, до якої відноситься якість вирішення професійних завдань, що в кінцевому рахунку визначає рівень кваліфікації робітників харчової промисловості, тобто кваліфікаційний розряд, але й розвитком особистісних якостей майбутнього робітника.

Таким чином, можна стверджувати, що головним чинником професійної освіти кваліфікованого робітника харчової промисловості стає розвиток особистісної сфери, а метою – форми формування професійної компетентності. Успішному формуванню професійної компетентності кваліфікованих робітників харчової промисловості у процесі навчання сприяє усвідомлення і розвиток основних якостей особистості, якими повинен володіти кожен кваліфікований робітник харчової промисловості. Отже, для формування професійної компетентності робітника харчової промисловості необхідні: поєднання професійних і особистісних якостей фахівця, прагнення до саморозвитку і самореалізації у своїй майбутній професійній діяльності. Тільки творчий настрій, бажання отримати знання і постійний пошук нового сприяють формуванню професійної компетентності кваліфікованого робітника харчової промисловості, майбутнього фахівця, професіонала своєї справи. Саме вони пробуджують у нього справжню свідомість і творчу активність, прагнення до саморозвитку і самореалізації, саме ці якості необхідні сучасному фахівцю – професіоналу своєї справи.

Список використаних джерел:

1. Гурина Р. Как измерить профессиональную компетентность? / Р.Гурина // Высшее образование в России. – 2008. - №10. – С. 82-89.

2. Садовская Е.А. Профессиональная компетентность будущих 10 преподавателей-исследователей университета: Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Педагогика высшей школы» / Е.А. Садовская. – Оренбург : РИК ГОУ ОГУ, 2004. – 50с.

3. Шамова Т.И. Система последипломного образования руководителей образовательных учреждений: Опыт, проблемы, перспективы / Т.И. Шамова // Педагогическое образование и наука: Науч.-метод. журнал. – 2004. – №3. – С.3- 9.

4. Ягупов В.В. Компетентнісний підхід до підготовки фахівців у системі вищої освіти / В. В. Ягупов, В. І. Свистун // Наукові записки Національного університету «Києво-Могилянська академія». – 2007. – Том 71: Педагогічні, психологічні науки та соціальна робота. – С. 3–8.