

Лазарєва Т. А., д.пед.н., УПА, м. Харків

ПІДГОТОВКА МАЙБУТНІХ ІНЖЕНЕРІВ-ТЕХНОЛОГІВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ НА ЗАСАДАХ КОМПЕТЕНТНІСНОГО ПІДХОДУ

В умовах сучасного розвитку харчової галузі важливим є підготовка фахівця, що володіє комплексом професійних знань, умінь, навичок, має досвід у спеціальності та особистісні якості, що спрямовані на виконання завдань професійної діяльності. Значної уваги приділяють саме результату професійної підготовки майбутнього фахівця, формуванню здатності професійно діяти та вирішувати стандартні та нестандартні виробничі проблеми. Це завдання розв'язується завдяки впровадженню *компетентнісного підходу* у методичну систему професійної підготовки майбутніх фахівців.

Грунтовний аналіз понять компетентнісного підходу було проведено В.Ягуповим та визначено, що під терміном професійної компетентності необхідно розуміти «...інтегральне професійне, психологічне та суб'єктне становлення фахівця як суб'єкта професійної діяльності у процесі професійної підготовки, що визначається єдністю теоретичних та практичних знань, практичної підготовленості (практичні уміння, навички та способи професійної діяльності), відношенням до професійної діяльності, мотиваційною, особистісною та професійною готовністю до неї» [651, с. 30].

Професійну компетентність можна представити наступним чином:

$$ПК = ЗУН + ПВЯ + ДПД + ОЗ$$

де ПК – професійна компетенція;

ЗУН – професійні знання, уміння, навички;

ПВЯ – професійно важливі якості;

ДПД – досвід професійної діяльності;

ОЗ – особистісні здібності.

Компетенція розуміється як особистісна характеристика, ставлення до предмета діяльності, досвід виконання певного виду діяльності.

Компетентнісний підхід є інтеграцією системного, діяльнісного та особисто-орієнтованого підходів тому, що враховує структуру діяльності майбутнього фахівця, особистісні здібності та якості, представляє собою складну систему.

У процесі підготовки майбутніх фахівців харчової галузі до творчої професійної діяльності важливими є формування наступних основних компетентностей, а саме: технологічної, організаційно-управлінської, експлуатаційної, проектної, науково-дослідної.

Впровадження компетентнісного підходу у процес професійної підготовки майбутніх фахівців передбачає ідентифікацію основних професійних знань, умінь та навиків, здібностей, професійно важливих якостей виконання творчої технологічної, організаційно-управлінської, експлуатаційної, проектної, науково-дослідної діяльності, які повинні бути сформовані у випускника як майбутнього інженера-технолога харчової галузі. Структуру професійної компетентності інженера-технолога харчової галузі представлено на рисунку.

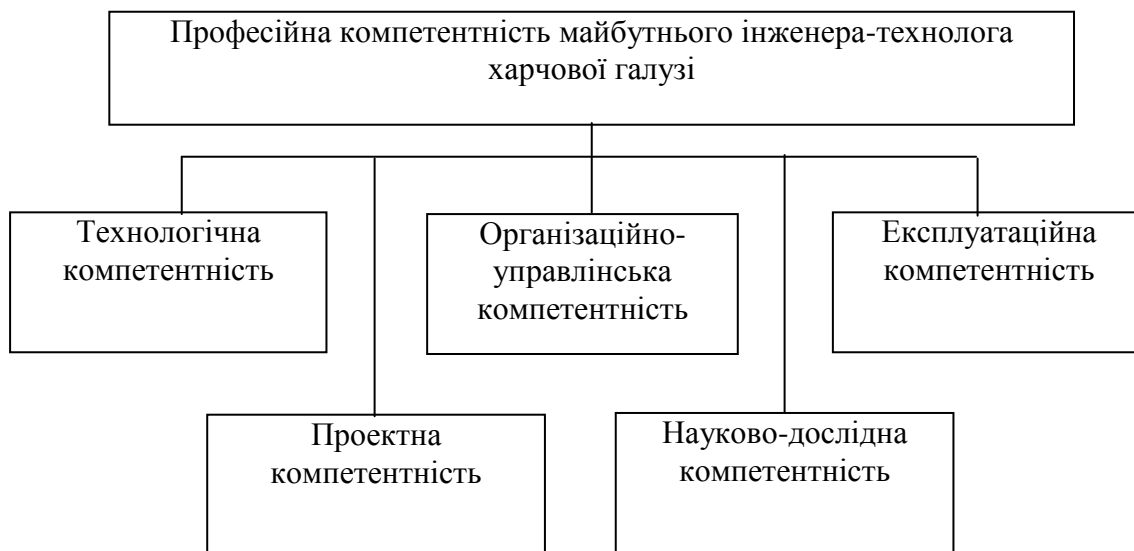


Рис. Структура професійної компетентності майбутнього інженера-технолога харчової галузі

Професійна компетентність майбутнього фахівця харчової галузі ґрунтується на таких сформованих особистісних здібностях як індивідуальний творчий стиль діяльності, самоаналіз, саморегулювання, самоуправління та самооцінювання власної поведінки і творчої діяльності результатів, а також результатів такої діяльності.

У процесі квазіпрофесійної діяльності при розв'язанні професійно орієнтованих задач у студентів формується досвід творчої діяльності щодо розробки та удосконалення харчових продуктів, технологій та обладнання.

Отже, врахування компетентнісного підходу є необхідним для сучасної підготовки майбутніх фахівців харчової галузі до творчої професійної діяльності.