

Благий О. С.

ФОРМУВАННЯ СВІТОГЛЯДНИХ ЯКОСТЕЙ ЗІ ЗДОРОВ'ЯЗБЕРЕЖЕННЯ МАЙБУТНІХ ТЕХНІКІВ-ТЕХНОЛОГІВ ХАРЧОВОЇ ГАЛУЗІ

*Навчально-науковий інститут "Українська інженерно-педагогічна академія"
Харківського національного університету ім. В. Н. Каразіна, м. Харків, Україна*

Модернізація професійної підготовки майбутніх інженерів-технологів харчової галузі передбачає необхідність формування професійно важливих якостей зі здоров'язбереження [5, 6]. Так, майбутні фахівці повинні здійснювати не лише технологічну діяльність з виробництва оздоровчої продукції, а й реалізовувати медико-фізіологічні знання з будови і функціонування організму споживачів та біологічні знання щодо оздоровчих властивостей біологічно активних речовин та харчових добавок.

Це активізує необхідність розвитку у майбутніх інженерів-технологів харчової галузі світоглядних якостей, які забезпечують їх професійну підготовку до розроблення та впровадження оздоровчої продукції харчування. На основі аналізу праць науковців [1, 2] виділено такі світоглядні якості зі здоров'язбереження у майбутніх інженерів-технологів харчової галузі, а саме:

- моральні: високий рівень моральних стосунків з людьми; відповідальність за життя кожного споживача, чесність, громадська гідність;
- духовні: гуманність, емпатія та повага до споживачів.

Важливе місце серед професійно важливих якостей зі здоров'язбереження у майбутніх інженерів-технологів відведено моральним якостям. Основними критеріями сформованості моральних якостей особистості можуть бути переконання, моральні принципи, ціннісні орієнтації, а також вчинки по відношенню до близьких і незнайомих людей.

Формування здоров'язбережувальної компетентності майбутніх фахівців передбачає розвиток трудової та соціальної активності молоді, її світогляду, моральних цінностей, забезпечує умови для різнобічного розвитку особистості студента, здатного впливати на сучасний прогрес в сфері виробництва оздоровчої продукції. Професійна діяльність фахівців харчової галузі щодо розроблення оздоровчої продукції вимагає наявності певних моральних ознак, а саме: справедливості та об'єктивності у виборі продукту для розроблення (з огляду на

його доступність більшості споживачів); широкий світогляд (в т.ч. знання національних та релігійних харчових обмежень); високий рівень моральних стосунків з людьми; відповідальність за життя кожного споживача, чесність, вимогливість до себе та своєї роботи. Сформовані моральні якості є важливою складовою активної життєвої та професійної позиції фахівців.

Формування морально здорового та духовно багатого фахівця є обов'язковим завданням вищої школи. Сучасне соціальне замовлення спрямоване на виробництво продукції дієтичного, лікувально-профілактичного, спеціального призначення для споживачів, що мають відхилення у функціонуванні організму. Тому, для здійснення гуманної місії фахівець має бути наділений такими характеристиками, як повага до людей похилого віку, вагітних та хворих, доброзичливе ставлення до всіх людей, порядність, милосердя до дітей, емпатія, альтруїзм. Сумлінність, співчуття до недуг хворих споживачів, до вразливості вагітних жінок, дітей та людей похилого віку спонукають майбутнього інженера-технолога розробляти оздоровчу продукцію, яка враховує особливості стану споживачів.

Отже, наявність духовної складової у блоці світоглядних якостей майбутніх інженерів-технологів забезпечує вдосконалення навиків, необхідних для професійної адаптації в соціальному середовищі.

Лише інженер-технолог харчової галузі із сформованими світоглядними якостями може розробляти та впроваджувати оздоровчу харчову продукцію, яка позитивно буде впливати на фізичний стан організму людини. Отже, доцільно відокремити у структурі світоглядних якостей майбутніх інженерів-технологів харчової галузі моральні та духовні ознаки, а саме: чесність, громадянську гідність, високий рівень моральних стосунків з людьми; відповідальність за життя кожного споживача, гуманність, емпатію та повагу до споживачів.

Традиційні методики підготовки студентів до професійної діяльності щодо розроблення оздоровчої продукції [3, 4] не в повній мірі сприяють формуванню світоглядних якостей зі здоров'язбереження.

Запропонована авторська методика підготовки студентів, яка ґрунтується на забезпеченні єдності компетентнісного, системного, діяльнісного та задачного підходів до професійної підготовки майбутніх фахівців; інтеграції медико-

фізіологічної, біологічної та технологічної складових змісту їхнього навчання та спрямована на формування теоретичних знань, практичних умінь та професійно важливих якостей, зокрема світоглядних. Для впровадження такої методики необхідним стає проведення експериментального дослідження рівня формування світоглядних якостей зі здоров'язбереження у студентів та доведення її результативності.

Література:

1. Безрученков Ю. В. Складові професійної культури майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства. Науковий вісник Донбасу. Луганськ, 2015. № 1(29). С. 12.

2. Гусечко Л. Вимоги роботодавців до професійної підготовки кваліфікованих робітників ресторанної справи. Молодь і ринок. Дрогобич, 2012. С. 134—138.

3. Науково-технічні розробки та інноваційні технології. Київ, 2014. 435 с.

4. Сирохман І. В., Філь М. І., Калимон М. В. Технологія приготування страв і харчових продуктів із риби і морепродуктів : навч. посіб. Львів: Вид-во Львів.комерц.акад., 2015. 424 с.

5. Шаура А. Ю. Методика навчання харчових технологій майбутніх педагогів професійної освіти : дис. ... канд. пед. наук : 13.00.02 Київ, 2017. 223с.

6. Ягупов В. В. Ключові компетентності: поняття, сутність, зміст, класифікація та вимоги до випускників професійно-технічної освіти. Вісник Дніпропетровського університету імені Альфреда Нобеля. Серія: Педагогіка і психологія. Педагогічні науки. 2015. № 1(9). С. 193–199.