

УДК 378.37.025

DOI: 10.31499/2307-4906.1.2021.228724

МЕТОДИЧНИЙ СУПРОВІД ОРГАНІЗАЦІЇ ТА ПРОВЕДЕННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ МАЙБУТНІХ ІНЖЕНЕРІВ-ПЕДАГОГІВ ХАРЧОВОГО ПРОФІЛЮ ЯК ОСНОВА ЇХНЬОЇ ГОТОВНОСТІ ДО ПРОФЕСІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Недосєкова Наталія, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри освітніх технологій та охорони праці, Навчально-науковий професійно-педагогічний інститут Української інженерно-педагогічної академії.

ORCID: 0000-0003-3862-9771

E-mail: nns1970@ukr.net

У статті висвітлено сутність методичного супроводу виробничої практики студентів-практикантів харчового профілю, показано роль основних його елементів у формуванні готовності до майбутньої професійної діяльності фахівців, зокрема наскрізної програми з організації та проведення практики студентів закладу вищої освіти.

У процесі проведення дослідження було використано теоретичні методи, а саме: проведено аналіз, синтез, систематизацію та моделювання засобів навчання.

Упровадження такого методичного супроводу сприяє формуванню готовності до майбутньої професійної діяльності.

Ключові слова: методичний супровід, студенти-практиканти харчового профілю, виробнича практика, наскрізна програма, координатор дій практиканта, інструкція для керівників практики, узагальнені професійні вміння, готовність до професійної діяльності.

METHODICAL SUPPORT OF ORGANIZATION AND CONDUCT OF PRODUCTION PRACTICE OF FUTURE ENGINEERS-TEACHERS OF FOOD PROFILE AS THE BASIS OF THEIR FUNDAMENTALITY

Nedosiekova Nataliia, PhD in Pedagogical Sciences, Associate Professor of Educational Technologies and Occupational Safety, Educational Scientific-professional Pedagogical Institute, Ukrainian Engineering and Pedagogics Academy.

ORCID: 0000-0003-3862-9771

E-mail: nns1970@ukr.net

The article highlights the essence of methodological support of industrial practice of students-interns of food profile, the main elements of this support, their role in forming readiness for future professional activity of specialists, in particular, the end-to-end program for organizing and conducting industrial practice of university students. The connection of industrial practice with theoretical training of students, the role of theoretical knowledge in the formation of generalized professional skills, the formation of which contributes to the readiness for future professional activity. The role of the head of practice from production and educational institution is revealed, methodical recommendations for

heads of practice from the enterprise are offered.

It is proved that the use of methodological support helps to increase the efficiency of organization and production practice of future food professionals. The scheme of methodical tools of the organization and carrying out industrial practice where the connection of all elements of methodical support is specified is made.

In the course of the research such theoretical methods were used: analysis, synthesis, systematization and modeling for the purpose of generalization of theoretical materials, modeling of teaching aids and their possible application in the process of students-intern practice.

Introduction and application in the process of industrial practice of methodical support promotes the formation of students' personal goal-setting, which involves the ability of the individual to determine the goals of their activities, the situational nature of learning, which is based on real production conditions; learning productivity, which consists in the creation of new previously unknown learning products, based on theoretical knowledge of food disciplines and the latest advances in science and technology.

Keywords: *methodical support, students trainees of food profile, industrial practice, end-to-end program, coordinator of actions of the trainee, the instruction for heads of practice, the generalized professional skills, readiness for professional activity.*

Якість вищої освіти насамперед залежить від поєднання високого рівня теоретичної та практичної підготовки майбутніх фахівців. На сьогодні дуже гостро стоїть питання про те, як наблизити навчання майбутніх інженерів до вимог сучасного життя та знизити тривалість адаптації випускників у реальних умовах виробництва. Крім того, науковцями з'ясовується, як процес підготовки майбутнього педагога спрямувати не лише на накопичення певного рівня знань та вмінь, а й на їхній професійний особистісний розвиток та самореалізацію. Для розв'язання цих питань у навчальний процес майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю вміщено практичну підготовку.

Останні роки характеризувалися негативними тенденціями в організації та проведенні практики студентів закладів вищої освіти. Передусім це викликано значним скороченням робочих місць і, як наслідок, втратою зацікавленості підприємств у випускниках закладів вищої освіти. Керівники практики від підприємств призначалися формально та не виконували своїх функцій. Крім того, програми з усіх видів практики не відповідали сучасним умовам виробництва, не розкривали нових досягнень науки та техніки, не були зорієнтовані на випереджальне навчання. Усе це сприяло низькому рівню професійної підготовки випускників закладів вищої освіти.

Проблемні аспекти організації та проведення практичної підготовки студентів з урахуванням специфіки виробництва знайшли відбиток у дослідженнях Є. С. Барбіної [1], М. І. Пальчук [3], Т. І. Попової [6], В. О. Скакуна [8], Л. Ю. Усеїнової [10]. Зокрема, професійне навчання фахівців харчового профілю вивчали Т. А. Лазарева [2], М. І. Пальчук [3], Л. М. Сергєєва [7], Л. Я. Старовойт [9]. Однак у роботах вищевказаних науковців малодослідженим залишилося питання ролі методичного супроводу у формуванні готовності до майбутньої професійної діяльності фахівців.

Під час проведення дослідження було використано теоретичні методи, а саме: проведено аналіз, синтез, систематизацію й моделювання з метою узагальнення теоретичних матеріалів, моделювання засобів навчання та їх можливе застосування в процесі практики студентів-практикантів.

Метою статті є розкриття сутності методичного супроводу виробничої практики студентів-практикантів, висвітлення основних елементів цього супроводу, їхньої ролі у

формуванні готовності до майбутньої професійної діяльності фахівців.

Задля подолання негативних тенденцій у питанні організації та проведенні практики студентів закладів вищої освіти й підвищення ролі практичної підготовки майбутніх фахівців МОН було прийнято Положення «Про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України» (зі змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства освіти № 351 (v0351281-94) від 20.12.94) [5]. Державною науковою установою «Інститут інноваційних технологій і змісту освіти» у 2013 році розроблено рекомендації про проведення практики студентів закладів вищої освіти України (протокол № 5 від 24 квітня 2013 р.).

Зокрема, провідна роль у цих нормативних документах приділяється необхідності створення наскрізної програми виробничої практики, яка враховувала б якісну організацію і проведення кожного виду практики та сприяла б поступовому формуванню готовності до професійної діяльності майбутніх фахівців. Наступною вимогою цих нормативних документів є тісний зв'язок керівників практики від закладів вищої освіти та підприємства з метою створення безпечних умов практики, високого рівня її проходження, узгодження програми кожного виду практики. Особлива увага приділяється ролі керівника практики від підприємства, уточнюються та розширюються його функції, тобто регламентується його особиста відповідальність за якісну організацію та проведення практики студентів. У свою чергу, у Положенні [5] не вказано перелік нормативно-методичних документів, на основі яких в умовах виробництва забезпечується ефективне проведення практики. Тому, на нашу думку, розробку таких документів повинен здійснювати заклад вищої освіти у тісному зв'язку з базою практики, їхнім відображенням у наскрізній програмі практичної підготовки студентів-практикантів.

У зв'язку з цим під час формування готовності до професійної діяльності майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю необхідно відходити від застарілих методів проходження практики – пасивного спостереження студентами за виробничим процесом на підприємстві. З цією метою однією з вимог до баз практики є постійне підвищення кваліфікації працівників підприємства, які працюють зі студентами-практикантами. Очевидно, що підвищення кваліфікації працівників підприємства сприятиме високим результатам не тільки у їхній роботі з практикантами, а й у роботі підприємства загалом.

Крім того, у сучасних умовах розвитку України з'явилась необхідність модернізації практичної підготовки майбутніх фахівців в умовах виробництва та доповнення її сучасними досягненнями педагогічної науки. В основі цієї навчальної роботи лежить компетентнісний підхід, упровадження якого сприяє формуванню готовності до професійної діяльності майбутніх інженерів-педагогів харчової спеціалізації. Упровадження компетентнісного підходу можливе, на нашу думку, за умови реалізації двох взаємопов'язаних вимог. По-перше, забезпечення відповідної кваліфікації керівників практики, що передбачає якісну організацію та проведення практики. По-друге, удосконалення методологічного інструментарію, застосування якого сприятиме формуванню готовності до майбутньої професійної діяльності студентів-практикантів.

Очевидно, що реалізація першої вимоги можлива за умови толерантного ставлення до виробничої практики працівників та керівників баз практики, постійного

вдосконалення їх особистісних та професійних рис, підвищення їхньої кваліфікації.

На жаль, в угодах, що складаються з підприємствами про організацію та проведення практики студентів, регламентуються тільки загальні обов'язки підприємств. Ми вважаємо, що формування готовності до професійної діяльності майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю в процесі виробничої практики вагомо залежить від керівника практики від підприємства. Тому для ефективності цього керівництва ми розробили методичний супровід для представників від підприємства.

У свою чергу, опанування методичного супроводу практичної підготовки студентів вимагає від навчальних закладів організації та проведення курсів підвищення кваліфікації, семінарів для потенційних керівників практики, під час яких вони опановують сучасні педагогічні технології, що можуть використовуватись у процесі керівництва практикою в умовах виробництва. Окрему увагу представників баз практики необхідно приділяти критеріям оцінювання і рівням сформованості предметно-професійної компетентності майбутніх фахівців. Виконання цих вимог уможливає формування готовності до професійної діяльності майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю в процесі виробничої практики в умовах виробництва.

Крім того, дуже важливо, щоб знання і вміння студентів-практикантів відповідали не тільки освітньо-кваліфікаційним характеристикам, а й вимогам сучасного виробництва, що передбачають врахування інноваційних технологій у приготуванні їжі, використання новітнього обладнання тощо. Для розв'язання цього питання необхідно привести до відповідності наскрізну програму виробничої практики з темами дисциплін харчового профілю. Це сприятиме як ефективності проведення практики, так і навчанню спеціальних дисциплін.

Отже, з метою підвищення ефективності виробничої практики необхідно: визначити місце виробничої практики у структурі навчальних планів у кредитно-модульній системі навчання майбутніх інженерів-педагогів; підготувати наскрізну програму виробничої практики, адаптовану до сучасних вимог кредитно-модульній системі організації навчального процесу; забезпечити застосування педагогічних технологій як керівниками практики від закладу вищої освіти, так і від бази практики.

Виробнича практика складається з усіх видів практик від початку навчання (перша виробнича практика) до його завершення (друга педагогічна практика) та враховує практичну складову дисциплін, що забезпечують предметно-професійні знання.

Тож наскрізна програма виробничої практики, яка є узагальнювальним навчально-методичним документом планування практичної підготовки студентів, повинна охоплювати знання з усіх професійних дисциплін та складатися на основі освітньо-кваліфікаційної характеристики, освітньо-професійної програми, засобів діагностики предметно-професійних знань, умінь і особистісних рис майбутніх інженерів-педагогів.

Так, Є. А. Пантелеймонов [4, с. 25] вважає, що зміст програми практики повинен перебувати у тісному зв'язку з програмами дисциплін професійної підготовки, що вивчаються за навчальним планом.

Тож складена нами наскрізна програма з практики забезпечує послідовність практик та передбачає розв'язання зростаючих за складністю виробничих задач (рис. 1).

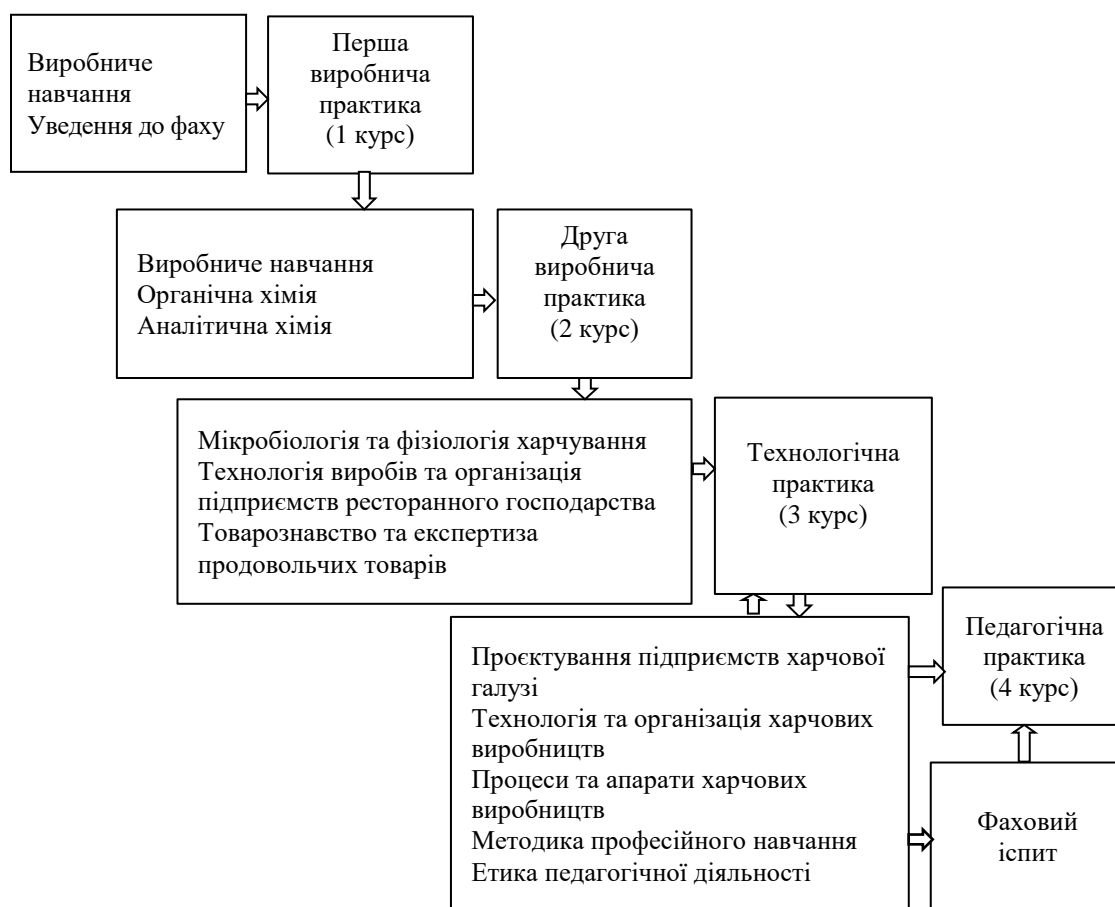


Рис. 1. Схема інтеграції теоретичної та практичної підготовки зі спеціальності 015 Професійна освіта (Харчові технології)

Очевидно, що поступове збільшення дисциплін професійного спрямування сприяє підвищенню складності практичної підготовки та, відповідно, накопиченню досвіду, що необхідний для складання фахового іспиту на четвертому курсі та міждисциплінарних фахових іспитів на п'ятому курсі.

Зважаючи на те, що формування готовності до професійної діяльності майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю починається в процесі теоретичної підготовки на першому курсі, ми провели моніторинг змісту навчального плану за курсами, знання яких закріплюються під час практики та сприяють розвитку узагальнених професійних умінь.

Проведений моніторинг уможливив визначення змісту наскрізної програми з виробничої практики, дотримання якої сприяло б формуванню в процесі неї готовності до професійної діяльності майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю.

У змісті наскрізної програми виробничої практики розкривається мета та задачі практики, представлений перелік сформованих компетенцій на основі визначених предметно-професійних знань, умінь, рис, способів дій, встановлюються види та зміст завдань, надаються рекомендації щодо підготовки та проведення всіх видів практики.

Метою наскрізної програми практики є удосконалення процесу організації та проведення практичного навчання студентів в умовах реального виробництва, що

сприяє формуванню готовності до професійної діяльності майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю.

Зміст наскрізної програми виробничої практики повинен відповідати Положенню [5], наказам і рішенням колегії Міністерства освіти України щодо практики студентів [5], освітньо-професійній програмі, навчальному плану спеціальності та освітньо-кваліфікаційній характеристиці фахівця. Наскрізна програма виробничої практики є документом, що регламентує діяльність студентів, керівників практики від ЗВО та підприємства й виконує наступні функції: планування та організація усіх видів практики; регулювання діяльності студентів-практикантів та керівників практики; активізація пізнавальної діяльності студентів; стимулювання власного творчого потенціалу студентів, розвиток креативного підходу щодо розв'язання виробничих завдань; підвищення зацікавленості студентів до науково-дослідної роботи; поглиблення, закріплення і систематизація знань з дисциплін професійного профілю; інтеграція теоретичного навчання з практичною діяльністю; контроль та самоконтроль щодо формування предметно-професійної компетентності; узгодження діяльності керівників практики та студентів-практиків.

Крім того, наскрізна програма містить: мету та задачі практичної діяльності студентів, термін та строки кожного виду практики, загальні та індивідуальні завдання, порядок проходження кожного виду практики, проведення захисту звітів про результати практики.

З метою швидкого орієнтування студентів-практикантів щодо їхніх дій під час проходження практики у наскрізну програму нами введено розділ «Координатор дій практиканта», застосування якого вможливує адаптацію студента-практиканта до виробничих умов та чітко відображує його дії.

Одним з розділів наскрізної програми з виробничої практики є деталізація обов'язків керівників практики від закладу вищої освіти та підприємства, що вможливує ефективне керування діяльністю майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю.

Наскрізну програму ми доповнили методичними рекомендаціями з оформлення звіту для кожного виду практики. У них наведено завдання, що вможливають формування готовності до професійної діяльності майбутніх інженерів-педагогів. Крім того, з метою розвантаження наскрізної програми практики ми розрізнили в окремі документи інструкційні матеріали для студентів-практикантів та керівників практики від навчального закладу та підприємства. Інструкційні матеріали для студентів-практикантів представлено у вигляді «Координатор дій практиканта», а для керівників практики – у вигляді «Інструкції для керівників практики».

Також ми врахували, що наскрізна програма виробничої практики, яка об'єднує методичні підходи до організації всіх видів практики від початку до закінчення навчання у закладі вищої освіти, не повинна бути збіркою програм практик для окремих курсів. Тому під час складання наскрізної програми загальні положення об'єднали в загальні розділи й розташовували у чіткій логічній послідовності згідно зі структурою навчального плану, а також відповідно до цілей, завдань і змісту всіх практик з урахуванням критеріїв формування предметно-професійної компетентності.

Методичний супровід організації та проведення виробничої практики майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю представлено у вигляді схеми (рис. 2).



Рис. 2. Схема методичного інструментарію організації та проведення виробничої практики

До методичного супроводу увійшла наскрізна програма з виробничої практики (першої та другої виробничих, першої та другої технологічних, педагогічних), методичний супровід учасників виробничої практики, схема інтеграції теоретичної та практичної складової професійно-практичної підготовки майбутніх фахівців, система оцінювання рівня узагальнених професійних умінь. Методичний супровід учасників виробничої практики складається з координатора дій практиканта, інструкції для керівників практики, методичних рекомендацій та завдань з виконання звіту з

виробничої практики.

За результатами практики керівниками від закладу вищої освіти, підприємства та студентом складається картка оцінювання рівня сформованості узагальнених професійних умінь, яка заповнюється на основі звіту з практики, системи оцінювання рівня сформованості узагальнених професійних умінь.

Наступним документом, що вможливує керівництво діями студента під час проходження виробничої практики, є «Координатор дій практиканта». Цей методичний документ, сформульований у доступній для студентів-практикантів формі, допомагає майбутнім інженерам-педагогам харчового профілю правильно обрати певний вид діяльності.

Особливої уваги заслуговує те, що в цьому документі надається перелік видів діяльності, який відповідає етапам проходження практики та вможливує методичну допомогу студентам під час заповнення графіку проходження практики у щоденнику.

Повніший взаємодії між студентами-практикантами та керівниками практики сприяє «Інструкція для керівників практики», що складена з метою методичного супроводу практикантів. Створені інструкції відповідають змісту наскрізної програми виробничої практики та сприяють формуванню готовності до професійної діяльності майбутніх інженерів-педагогів харчового профілю. Ці методичні рекомендації для керівників практики є дуже корисними ще й тому, що керівництво практикою є додатковим навантаженням до їхнього основного кола обов'язків. Тож саме ця інструкція вможливує швидке орієнтування представників від підприємства в особистих обов'язках, у сутності організації та створення умов проходження практики, чим забезпечує ефективне керівництво діями студентів-практикантів з метою формування в них готовності до професійної діяльності.

Таким чином, упровадження методичного супроводу під час проходження виробничої практики студентів-практикантів харчового профілю передбачає диференціацію та сприяє індивідуальному підходу у навчанні, урахуваючи рівень підготовки особистості. Крім того, застосування методичного супроводу сприяє формуванню у студентів: особистісного цілепокладання, що передбачає здатність особистості визначити цілі своєї діяльності; ситуативності навчання, в основі якого лежать реальні умови виробництва; продуктивності навчання, що полягає у створенні нових, невідомих раніше продуктів навчання, спираючись на теоретичні знання дисциплін харчового профілю та останні досягнення науки й техніки.

Серед подальших пошуків у дослідній області можна виокремити визначення додаткових критеріїв ефективності використання методичного супроводу для різних спеціальностей з різних навчальних дисциплін.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Барбіна Є. С. Професіоналізм і майстерність майбутнього вчителя в контексті культурологічної підготовки. *Педагогічні науки*. Херсон, 2006. Вип. 41. С. 219–227.
2. Лазарева Т. А. Мотивація професійної діяльності майбутніх інженерів-технологів харчової галузі. *Збірник наукових праць Бердянського державного педагогічного університету (Педагогічні науки)*. Бердянськ, 2011. № 3. С. 158–164.
3. Пальчук М. І. Оновлення змісту – шлях до інноваційних перетворень професійної освіти. *Торгівля і ринок України*. Донецьк, 2012. Вип. 34. С. 404–409.
4. Пантелеймонов А. Е., Рыжков В. М. Производственная практика студентов и стажировка молодых специалистов: учеб.-метод. пособие для вузов. Москва: Высшая школа, 1987. 144 с.

5. Про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України: Положення (із змінами), затверджено Наказом Міністерства освіти України № 351 (v0351281-94) від 20.12.94 р. URL: <http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/z0035-93> (дата звернення: 10.01.2021).
6. Попова Т. І. Педагогічні умови організації виробничої практики у професійно-технічних училищах швейного профілю в Україні (друга половина ХХ століття): автореф. дис. ... канд. пед. наук: 13.00.01. Харків, 2007. 23 с.
7. Сергеева Л. М. Институції професійно-технічної освіти країн Європейського Союзу. Київ. АртЕкономік, 2012. 122 с.
8. Скакун В. А. Педагогические технологии производственного обучения: учеб. пособие. Москва: НОУ ИСОМ, 2003. 54 с.
9. Старовойт Л. Я. Особливості організації багатоступеневого навчання у вищому професійному училищі: автореф. дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04. Київ, 2000. 23 с.
10. Усеїнова Л. Ю. Формування професійно-практичної компетентності майбутніх інженерів-педагогів в умовах виробничої практики: автореф. дис. ... канд. пед. наук: 13.00.04. Київ, 2010. 22 с.

REFERENCES

1. Barbina, Ye. S. (2006). Profesionalizm i maisternist maibutnioho vchytelia v konteksti kulturolohichnoi pidhotovky [Professionalism and skill of the future teacher in the context of cultural training]. *Pedahohichni nauky – Pedagogical sciences, Issue 41*, 219–227 [in Ukrainian].
2. Lazarieva, T. A. (2011). Motyvatsiia profesiinoi diialnosti maibutnikh inzheneriv-tekhnologiv kharchovoi haluzi [Motivation of professional activity of future engineers-technologists of food industry]. *Zbirnyk naukovykh prats Berdianskoho derzhavnogo pedahohichnogo universytetu (Pedahohichni nauky) – Collection of scientific works of Berdyansk State Pedagogical University (Pedagogical sciences), Issue 3*, 158–164 [in Ukrainian].
3. Palchuk, M. I. (2012). Onovlennia zmistu – shliakh do innovatsiinykh peretvoren profesiinoi osvity [Content updating is the way to innovative transformations of vocational education] *Torhivlia i rynok Ukrainy – Trade and market of Ukraine, Issue 34*, 404–409 [in Ukrainian].
4. Panteleimonov, A. E. Ryzhkov, V. M. (1987). Proizvodstvennaya praktika studentov i stazhirovka molodykh specialistov. Moskva: Vysshaia Shkola [in Russian].
5. Pro provedennia praktyky studentiv vyshchykh navchalnykh zakladiv Ukrainy: Polozhennia (iz zminamy), zatverdzheno Nakazom Ministerstva osvity Ukrainy № 351 (v0351281-94) vid 20.12.94 r. URL: <http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/z0035-93> [in Ukrainian].
6. Popova, T. I. (2007). Pedahohichni umovy orhanizatsii vyrobnychoi praktyky u profesiino-tekhnichnykh uchylshchakh shveinoho profilu v Ukraini (druha polovyna XX stolittia). *Extended abstract of candidate's thesis*. Kharkiv [in Ukrainian].
7. Serheieva, L. M. (2012). Instytutsii profesiino-tekhnichnoi osvity krain Yevropeiskoho Soiuzu. Kyiv: ArtEkonomik [in Ukrainian].
8. Skakun, V. A. (2003). Pedagogicheskiye tekhnologii proizvodstvennogo obucheniya. Moskva: NOU ISOM [in Russian].
9. Starovoit, L. Ya. (2000). Osoblyvosti orhanizatsii bahatostupenevoho navchannia u vyshchomu profesiinomu uchylshchi. *Extended abstract of candidate's thesis*. Kyiv [in Ukrainian].
10. Useinova, L. Yu. (2010). Formuvannia profesiino-praktychnoi kompetentnosti maibutnikh inzheneriv-pedahohiv v umovakh vyrobnychoi praktyky. *Extended abstract of candidate's thesis*. Kyiv [in Ukrainian].